

明日の食品・名産業界に新風を

「学生献立メニューグランプリ」&「伝統工芸品新商品開発企画コンペ」表彰式

食品・名産部会では、「学生献立メニューグランプリ」と「伝統工芸品新商品開発企画コンペ」を初めて実施しました。これは部会役員の「後進の料理人の育成や士気高揚」「子どもの身近に伝統工芸品を」という思いから、毎年恒例の部会員交流事業「食のつどい」の企画として発案されたものです。「第13回食のつどい」がコロナ禍により中止となったことから、関係者への御礼とお披露目のため、表彰式を7月12日に行いました。式では、石原義清部会長や平井誠一副部会長(第13回食のつどい実行委員長)ら部会役員・関係者から受賞者へ表彰状が授与され、感謝と激励の言葉が掛けられました。



平野さん考案の前菜料理。口の中でしっとりトロけるサーモンの食感とワサビ風味のソースが高評価でした。

料理人を目指して日々腕を磨く京都調理師専門学校生が、カリキュラムの一環として食のつどいの前菜メニューを考案しました。審査の結果、初代グランプリを受賞したのは平野督馬さん(同校2021年3月卒業生)の「サーモンの低温調理と緑野菜のクオリ」。平野さんによると、「サーモンの味と風味を生かすために、ワサビを利かせたソースを合わせたことがポイント」とのことでした。

グランプリに「平野督馬」さん、
サーモン生かすワサビソースに栄冠

学生献立メニューグランプリ

明日の京都の料理界を担う人材を発掘



受賞者の平野さん、江村さん、中野さん
(左から)



江村商店「友禅硝子皿こども用」。京友禅とガラスを合わせた食器で、落としても割れにくく、小さな子どもがいる食卓にピッタリ。



中野伊助「モダン背守りチャムレット」。子どもの成長を願う風習「背守り」を現代風にアレンジしたチャームです。

「SDGsの時代に子どもたちに使わせたい道具を伝統工芸の力で」をテーマに、同部会員を中心に本所会員からコンペ形式で商品アイデアを募集。京都出身で女優・タレント、また2児の母でもある安田美沙子さんも審査に加わり、グランプリは株式会社江村商店に、審査員特別賞は株式会社中野伊助に決定しました。

グランプリは「株式会社江村商店」、
審査に京都出身の安田美沙子さん

伝統工芸品新商品開発企画コンペ

子どもたちのために伝統工芸の力を活かす