



堺市立三国丘小学校のみなさん

# 近畿地区代表決定!

2016年11月27日(日)大阪ガスショールーム「ハグミュージアム」にて、第10回全国親子クッキングコンテスト近畿地区大会が行われました。各地区予選大会で選ばれた12組の親子が料理を作り、「最優秀賞」「優秀賞」「キッコーマン賞」「ニッポンハム賞」「あまから手帖賞」「調理賞」が表彰されました。一番遠いところは福井県からの参加でも素晴らしい大会となりました。

～トピックス～  
★ 全国大会は来年1月29日(日)に東京で開催されます。  
★ 最優秀賞のレシピが、「あまから手帖2月号」(1月発行)で掲載紹介されます。

## 近畿地区決勝大会 最優秀賞



藤本 伊織さん・清美さん親子  
『転勤族 お友だちたくさん定食』

## 近畿地区決勝大会 優秀賞



久保 洸貴さん・陽子さん親子  
『兵庫北摂の特産品たっぷり！  
栄養満点和風ご膳』

## 近畿地区決勝大会 キッコーマン賞



羽田 悠人さん・佳津恵さん親子  
『風邪知らずの羽田家ごはん』

## 近畿地区決勝大会 ニッポンハム賞



大西 花音さん・めぐみさん親子  
『「泉州育ち」でおいしい晩ごはん。』

## 近畿地区決勝大会 あまから手帖賞



伊東 優芽さん・佐也加さん親子  
『豆腐を使った簡単！ヘルシーメニュー！』

## 近畿地区決勝大会 炎の調理賞



森本 星さん・真奈美さん親子  
『奈良のおいしさ 再発見！』



大坪 和泉さん・美保さん親子  
『但馬を食す 和泉のコウノトリ定食』



杉本 波音さん・由美恵さん親子  
『杉本家の食卓は 淡路島の幸でいっぱい』



芦田 胡夏さん・武蔵さん親子  
『おいしい！はやい！わが家のお昼ご飯。』



衣川 真凜さん・敦子さん親子  
『素朴で優しい、じいちゃんの京の野菜、畑まるごとごはん』



野路 博基さん・直美さん親子  
『僕のWASHOKU(輪・和・話) みんなで食べよう文殊っ子ご飯』



松本 芹亜さん・佳美さん親子  
『地産地消セレクトメニュー！うちのおいしがごはん』

【レポート】

# 近畿地区予選大会

## 河内長野大会

日時 10月2日(日)  
場所 クラッシモ  
クッキングスタジオ

今年度は、市内5校の小学校で夏休みの課題として取り組んでいた学校単位での応募と、個別の応募など、282組の応募をいただくことができました。

予選大会出場半数が男の子の親子ペアとなり、例年よりも割合が多くなったのが印象的です。

どの親子さまもチームワークが素晴らしく、お子さまの役割分担も明確で手際よく調理をされていました。

地元の食材を使ったメニューや、風邪や花粉症対策、家族の栄養バランスを考えたメニューもあり、どの料理もとてもおいしかったです。

最終審査では、すべてのチームが決勝大会に進めるほどの出来栄で甲乙つけがたく、審査員の意見が分かれたのですが、僅差で決勝大会出場親子ペアが決定しました。



## 洲本大会

日時 10月2日(日)  
場所 洲本市総合福祉会館  
調理室

洲本大会は、親子さまがリラックスした雰囲気なか、実技審査に挑んでいただきました。

各親子さまの絶妙なチームワークが、すばらしい作品の出来栄を生み出し、審査する側が迷ってしまうほどでした。

最後まで楽しく笑顔が絶えない大会となりましたので、出場したお子さまたちは「楽しかったし、また次大会に出たい」「家でもお母さんと一緒に料理を作りたい」などの感想を持っていただきました。

保護者の方も「一緒に料理する事で子どもとの絆が強くなる」などの感想を語ってくださいました。



## 福井大会

日時 10月15日(土)  
場所 福井市企業局  
ガスクッキングスタジオ

福井大会では、新たな小学校に学校単位でご参加いただきました。

応募メニューには、地元の伝統料理や祖母オリジナルの味噌を使ったみそ汁、栄養面を考えたデザートなど、さまざまなお家の料理がありました。

予選大会に出場した各親子さまのチームワークは抜群で、お互いに声を掛け合いながら、次々と料理を仕上げていきました。

また出場親子さまからは「緊張したが、楽しく料理が出来た」「これからもお手伝いしていきたい」という声をいただきました。

親子で和気藹々と調理に取り組んだり、友だちの応援をしたり、また、試食中もお互いに質問し合ったりと、にぎやかで活気のある予選大会となりました。



## 福知山大会

日時 10月16日(日)  
場所 (株)長田野ガスセンター  
ガス体感住宅「ウイステリア」

市内4校の小学校で夏休みの宿題として取り組んでいただき、昨年を上回る応募となりました。

応募メニューは、うどんのかき揚げ、トマト餃子、やきそば春巻きなど大変ユニークなものや、ご自宅で取れたお野菜を使った料理など、それぞれのお家庭のオリジナルテイアふれるメニューが多く見られました。

予選大会は、お子さまが普段から手伝いをしている様子が見え、和やかな雰囲気の中で行われました。また調理終了後、出場親子さまの「力を出し切った」表情が印象的でした。

審査は、どの作品もレベルが高くていきました。審査員も頭を悩ませていました。



## 豊岡大会

日時 11月12日(土)  
場所 豊岡エネルギー  
料理講習室

豊岡は、山にも海にも囲まれた自然豊かな地域です。豊岡代表の親子さまのメニューは、この地元の特産品である鶏肉、野菜、米、ワカメ、リンゴ、煮干等をふんだんに使用し、身体に優しくもボリューム満点に仕上げた親子のアイデアメニューです。

実技では、慣れない調理台にも関わらず、親子で仲良く、声を掛け合いながら作り上げられていきました。

初めは緊張していたお子さまでしたが、次第に雰囲気慣れてきた様子で、気が付けば笑顔がこぼれ、本当に楽しそうに調理されており「全国大会を目指して頑張る!」と意気込みを語っておられました。



## 大阪大会

日時 10月30日(日)  
会場 ハグミュージアム

大阪大会は7950組の中から書類審査を通過した16組の親子さままで実技審査を行いました。

ほとんどのチームが親子おそろいのユニフォームを身に付け、ユニフォーム同様、息の合ったチームワークを披露していただきました。

出場者さまからは、このコンテスト出場をきっかけに「お手伝いを積極的にしてくれるようになった」「お料理の手順を考えるようになった」等、お子さまの成長に関する嬉しい驚きのお声をいただきました。

会場では、応援にかけつけていただきましたご家族や学校の先生からの声援に笑顔で応えたりと、出場親子さまは緊張しながらも終始楽しい雰囲気の中で親子の絆を深めていただけの大会となりました。



## 編集後記

親子クッキングレポーター隊の感想この体験をして、記者が大変だと思った(伊庭)／作っている親子の仲の良さがわかりました(岩瀬)／盛りつけにもこだわっている親子が多かったです(沖田)／取材で色々な事を聞くのが楽しかったです(富家)／質問するのは緊張したけれど、はきはきできてよかった(松浦)／取材しながらメモをとるのが大変でした(柳田)