

第1回全国親子クッキングコンテスト

関崎さん親子(北海道代)が優勝

親子の"絆"を確認

9カ月の熱戦、成功裏に幕

(面聞連)ウイスクCUBは9日、東京ガス新宿ホールにて第1回全国親子クッキングコンテストの全国大会を開催し、全国8地区の地区優勝を勝ち抜いた12組の親子が自慢の腕を競った。北海道代表の関崎聖子・心(小3)さん親子が接戦の末、栄えあるグランプリ(ウイスクCUB賞)の座に輝いた。

また、静岡県代表の山本直・丸楠(小1)さん、表の小寺邦子・日菜子親子が住宅生産団体連合(小5)さん親子が日本会長賞を、東京都代表の安田智樹・百那(小3)さん親子がキッチン・パ



審査員と受賞した親子



大豆を煎るには遠火の強火が大事

また、脳科学者の茂木健一郎氏、医学博士・菅理栄養士の本多京子氏が審査員を務めた。8日夜には新宿セントンホテルに大会出場者が集まり、前夜祭を実施。9日の審査結果発表前には新宿パークタワー3階で、審査員3氏による「子供の未来のために語る食育セミナー」を開催。約300人が参加した。

関崎さん親子が作った「直火焼き野菜パン」のお手製レシピが読めなかつた年少の丸楠くんも簡単な漢字が読めるほどに成長した。

「直火焼き野菜パン」は卵をゆでる鍋の上にボールを重ねておいてパンを焼かせ、卵と同じ鍋で鶏肉もゆでるなどエコな工夫満載。棒に生地を巻きつけ直火で炙った後、水で濡れた紙を巻き込んだアルミで包み、棒を抜いてさらに蒸し焼きに。心くんは励ましの声をかけ続ける聖子さんの姿を審査員は笑顔で見つめた。

「サンマの焼けば蒸した」など品を調理。まな板に新聞紙を広げ、まじかさんがサンマをさばり、弟と父親が釣ってきた魚を父親に習ってさばり、中村依江・樹乃(小5)さん親子は水や調味料まで川越産にこだわった「こだわり定食」を作った。飾りつけの美しさもいい、プロも顔負けの完成度に審査員は感服。服部氏は樹乃さんが地区決勝からわずか9カ月で身長が5cmも伸びたのに驚



脳科学の見地から料理の効用を分析



キッチン料理をソートした直火焼きパン

「カレーなるフォンデュ」に、果物に「まろ」を添えたデザートを追加。徳島県代表の武市長美・創大朗(小2)さん親子は「みんなに賞をあげたい。どれもおいしいかった」と講評した。

「カレーなるフォンデュ」に、果物に「まろ」を添えたデザートを追加。徳島県代表の武市長美・創大朗(小2)さん親子は「みんなに賞をあげたい。どれもおいしいかった」と講評した。

唯一の父・息子ペアの山本さん親子は静岡の特産物の桜海老やちりめんじゃこを取り入れ、仕上げに緑茶を添えた。「最初は家族のイベントだったが今ではすっかり代表選手の気持ち」と直さ

「直火焼き野菜パン」は卵をゆでる鍋の上にボールを重ねておいてパンを焼かせ、卵と同じ鍋で鶏肉もゆでるなどエコな工夫満載。棒に生地を巻きつけ直火で炙った後、水で濡れた紙を巻き込んだアルミで包み、棒を抜いてさらに蒸し焼きに。心くんは励ましの声をかけ続ける聖子さんの姿を審査員は笑顔で見つめた。

「カレーなるフォンデュ」に、果物に「まろ」を添えたデザートを追加。徳島県代表の武市長美・創大朗(小2)さん親子は「みんなに賞をあげたい。どれもおいしいかった」と講評した。