

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規・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。

午前10時、前半の6組が実技を開始。制限時間は60分間だ。まず、カラカラという音で注目を集めたのは小寺さん親子。きなこを作るため、日菜子さんが小さな付きフライパンに乾燥大豆を入れて遠火の強火で煎る。顔が真っ赤になった頃、香ばしい香りが一面に。茂木氏は「香りは脳の記憶の回路と近い」と話し、香り高いきなのおいさをほめた。

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



脳科学の見地から料理の効用を分析



キッチン料理をシミュレーションした直火焼きパン

「新鮮な魚類を旨く調理し、2種類の変わりみそで食べる洋風おでんが、大阪代表の斎藤章子・美晴(小4)さん親子はどらやきの焼き(小6)さん親子は水や調味料まで川越産にこだわった「たわわり定食」を作った。飾りつけの美しさも、プロも顔負けの完成度で審査員は感服。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

「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。

「サンマの焼つけは煮なると品を調理。まな板に新聞紙を敷き、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「たわわり定食」を作った。飾りつけの美しさも、プロも顔負けの完成度で審査員は感服。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

「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。