～親子で作れば幸せ倍増～

わが家のおいしいごはん

優勝は中島さん親子（岐阜県）

地元食材をヘルシーに

ウィズガスCLUBが主催する「日本を元気に！ 第6回ウィズガス全国親子クッキングコンテスト～炎の調理で五感を研ぎ澄ます」（後援＝内閣府、総務省、文部科学省、農林水産省、全国小学校家庭科教育研究会、ABC Cooking Studio）の全国大会が1月27日、東京都新宿区の東京ガスショールームで開催され、応募総数3万2618組から選ばれた全国9地区を代表する14組の親子が熱戦を繰り広げた。グランプリの「ウィズガスCLUB賞」に輝いたのは東海地区・岐阜県代表の中島珠英（小3）さん、理英さん親子。地元食材を生かしたバランスの良い家庭料理「岐阜の地鶏と地野菜たっぷりプレート」を作り、初参加で日本一の座をつかんだ。

中島さんは大垣ガスの料理教室の受講生。東海地区で初のグランプリに輝いた

長い1日を終え、最後に全員で記念撮影した

準グランプリの「住宅生産団体連合会賞」は中国地区・広島県代表の久戸瀬古都さん（小6）・一枝さん、「キッチン・バス工業会賞」は東北地区・福島県代表の立川咲さん（小5）・幸子さん、「日本ガス石油機器工業会賞」は近畿地区・京都府代表の藤友雄也くん（小4）・栄子さん親子が受賞した。

審査員は服部幸應服部栄養専門学校校長（審査委員長）、料理研究家の土井善晴氏、曽我部多美（全国小学校家庭科教育研究会会長）が務めた。特別レポーターとしてスーパー小学生料理人「こごまちゃん」も参加した。

中島さん親子は雑穀ごはんやチキンロースト、赤いサラダなど、地元食材をふんだんに使った6品を調理。塩麹と蜂蜜を随所に用い、ヘルシーに仕上げた。チキンとココットは一緒にオーブンで調理するなど省エネ技も披露。コンテストをきっかけに料理を始めたという珠英さんは、友達の母親が手作りしてくれたエプロンを着て、落ち着いて調理に臨んだ。

久戸瀬一枝さんは第2回の全国大会に息子さんと出場。今回は末娘の古都さんとペアを組んだ。2種類の肉巻きごはんをメーンに、鞆の浦名物のガス天（小魚の天ぷら）入りのミルク茶わん蒸し、白玉の揚げ団子など5品を調理。古都さんと抜群のコンビネーションを見せた。

立川さん親子は福島から笑顔を広めたいと、地元食材を生かした6品で勝負。紫黒米と会津地鶏の混ぜご飯や、立川ごぼうのがんもどき、ダッチオーブンで作るポトフ、じゅうねん（えごま）ソースを添えた温野菜など、いずれも手をかけた和食を完成させた。

藤友さん親子は雄也くんが歴史好きなことから、自宅のある福知山市にちなんで「明智光秀ききょうごぜん」を作った。内容は丹波の黒豆「紫ずきん」のかき揚げや光秀の好物のちまき、ききょうゼリーなど6品。紫ずきんや栗、ぶどう、料理に添えた紅葉などは冷凍保存し、旬のおいしさを再現した。

開会式では応援サポーターを務めたAKB48の梅田彩佳さんとSNH48の宮澤佐江さんの応援メッセージを放映した

おいしそうな匂いに土井氏も興味津々

「これやろーか？」率先してお母さんをサポートする姿も

各賞も多彩なメニューで健闘

僅差で団体賞に届かなかった10組も健闘した。

「審査員特別賞」に選ばれたのは関東中央地区・千葉県代表の島田悠さん（小6）・摩利子さん、近畿地区・兵庫県代表の久保祐貴くん（小5）・陽子さん親子の2組。島田さん親子は4回目の挑戦で初めて全国大会へ進んだ。両親とも消防士で忙しい生活が続く中、一回一回の練習を大切にした。摩利子さんお手製のエプロンに身を包み、息もピッタリで中華6品を完成させた。

久保さん親子は祖父母の畑で収穫した野菜を使った吹き寄せごはんや、グリルで焼いたリンゴのチーズバイなど4品。片付けながら手際よく調理を進め、10分以上を残し、プロも顔負けの彩り鮮やかな品々を仕上げた。

「炎の達人賞」は関東中央地区・静岡県代表の五十嵐慶くん（小3）・ゆみ子さん、同・神奈川県代表の小林美結さん（小2）・幸子さん、九州地区・長崎県代表の佐藤隆道くん（小6）・美幸さん親子の3組。五十嵐さん親子は駿河産の本エビをスープとしゅうまい、焼き野菜につけるソースに生かした。コック帽姿の慶くんはアジの干物の身を箸で取るなど根気良く細かな作業をこなした。小林さん親子は、鎌倉野菜やジャコなど湘南の食材を生かし、代々受け継がれるおうちごはん6品を調理。最年少の美結さんは春巻きの皮を丁寧に焼き上げた。佐藤さん親子は地元のお茶を使ったダッチオーブンの鶏の薫製をメーンに、あごだしうどんなど郷土色豊かな4品を作った。隆道くんはガスバーナーで鶏肉に焼き色を付けるなど堂々の技を見せた。

「アイデアクッキング賞」は北海道地区代表の加藤瑠菜さん（小4）・里織さん、東海地区・愛知県代表の山田媛菜さん（小6）・日登美さん、四国地区・徳島県代表の郡栞菜さん（小6）・智英実さんの3組。加藤瑠菜さんはサンマのわたを手でかき出すなど手なれた手つき。里織さんと力を合わせ4品を完成させた。山田さん親子は黒の服に茶のエプロンのおそろいの衣装に身を包み、見事な連携プレーで祖父母の手作り野菜を生かした5品を作った。郡栞菜さんはペティナイフでユズの器を作ったり、大根の皮にゆずの絞り汁をはけで塗ったりと、練習の成果を存分に発揮した。

「なかよし親子賞」は北陸地区・富山県代表の村石麻衣さん（小6）・淳さん、近畿地区・大阪府代表の三原唯さん（小5）・京さんの2組。唯一の父親参加の村石淳さんは麻衣さんが2年生の時に全国大会へ出場。6回の挑戦で腕を上げた麻衣さんと楽しそうに調理に取り組んだ。三原さん親子はメーンの牛肉とじゃがいものアーモンド焼きを取り落とすハプニングにもめげず、作り直し、7品を完成させた。

服部氏

審査委員長の服部栄養専門学校校長・服部幸應氏は、「今回もとても迷いました。各賞は本当に紙一重でした。食は家庭の思い出にもつながる教養だと思います。おばあちゃんの味、おふくろの味は一生忘れません。家族で一緒にご飯を作れば、その家族独特の味が出来上がります。作ることに合わせて、家族の味も一緒に楽しんで下さい」と呼び掛けた。

審査員を務めた料理研究家・土井善晴氏は、「本当は順位なんか付けたくないと思うほど、誰がグランプリになってもおかしくないレベルでした。食べる人のことを考えた、ちゃんとしたお料理が多く、素晴らしかった」と賞賛した。

みんながグランプリ！

審査員講評

土井氏

同じく審査員の全国小学校家庭科教育研究会会長・曽我部多美氏は、「さすがに実力者がそろった全国大会。みなさん食材や調理法を研究し尽くしていました。地域を愛する心、家族への思いが詰まった作品ばかりで本当に感心しました」と評した。

曽我部氏

審査員特別賞

関東中央地区（千葉県）代表
島田　悠さん（小6）・摩利子さん

美味しい笑顔はいつも千葉から

焼・炒・煮・揚・蒸とグリル、オーブンとガスの機能をフル活用。千葉の恵みの食材をたくさん使いました。

近畿地区（兵庫県）代表
久保祐貴さん（小5）・陽子さん

じいちゃんばあちゃんの畑から来た秋冬野菜をたっぷり使ったほっこりご飯

畑の取れたて野菜で作った4品。とりからの南蛮和えはおじいちゃんのふるさと九州にちなみました。

グランプリ

＜中島理英さんの話＞

地元の大垣市の食材を使った、いつも食卓に出しているメニューです。このメニューで2回の地域予選を通過し、驚きました。まさか日本一なんて本当に信じられません。

今日使った野菜の一部も友人が自家栽培したもの。娘のエプロンも同級生のお母さんのお手製で昨日届けてくれました。応援してくださった方々に真っ先に受賞の喜びを伝えたいと思います。ありがとうございました。

ウィズガスCLUB賞

東海地区（岐阜県）代表
中島珠英さん（小3）・理英さん

岐阜の地鶏と地野菜たっぷりプレート

塩麹や蜂蜜を使った、“プチ健康オタク”ならではの味付けです。オーブンの同時使いで調理するなど、エコ・クッキングにも気を配りました。

日本ガス石油機器工業会賞

準グランプリ

近畿地区（京都府）代表
藤友雄也さん（小4）・栄子さん

明智光秀ききょうごぜん

おじいちゃん・おばあちゃんの作ったもち米で明智光秀の好物・ちまきをわが家風にアレンジしました。

キッチン・バス工業会賞

準グランプリ

東北地区（福島県）代表
立川　咲さん（小5）・幸子さん

福島の笑顔！　はじまりのあいずご飯

会津の野菜を使った6品。震災で少なくなった福島の笑顔を、おいしさで取り戻したい！

住宅生産団体連合会賞

準グランプリ

中国地区（広島県）代表
久戸瀬古都さん（小6）・一枝さん

瀬戸内満載！　我が家の大好きごはん

肉巻きご飯は2種類の味で楽しく。茶わん蒸しに牛乳を入れて洋風にしました。育ち盛りも満足のご飯です。