(毎週月曜日発行・週刊)　(第三種郵便物認可)

わが家のおいしいごはん

～家族で一緒に作ろう、うちの自慢メニュー～

小田さん親子（東北地区）が優勝
津軽の家庭料理を継承

ウィズガスCLUB主催する「第8回ウィズガス全国親子クッキングコンテスト」の料理で互感を研き澄ます「後援＝内閣府、総務省、文部科学省、農水省等、全国小学校栄養教育研究会、ABC Cooking Studio（ハマミュージアム）で行われ、全国各地の9地区を代表する15組の親子が自慢の料理の腕を競った。グランプリの「ウィズガスCLUB賞」に輝いたのは東北地区代表の小田澄怜さん（小6）、文子さん親子。「津軽からお届け♪伝わるわが家の健康ごはん」と題した津軽の家庭料理で、東北地区初のグランプリに輝いた。

昨年の全国大会は姉と母が出場し、応援に回った澄怜さ。その悔しさをバネに最後のチャンスで夢をかなえた

小田さん親子は、県産品だけでなく、文子さんら今回が4度目の挑戦。昨年は姉の楓香さんとともに全国大会へ出場し、澄怜さんは3度目の挑戦、6年生最後のチャンスでスクランブルを卒業。

審査員は、服部幸應服部栄養専門学校校長（審査委員長）、料理研究家の上井善晴氏、曽我秀多美栄養教諭、美味しい学校給食研究会会長が務めた。

準グランプリは3組。（生産団体連合会賞）は「黒潮中地区代表、石井宏治さん（小5）・真帆さん、地元の酒蔵、酒粕を使った校給食にも採用された伊井さん、ひとり暮らしのお父さんに食べてもらった「鳥」酒粕を使った「けの汁」は祖母と孫の共同作業。「ひとり暮らしのお父さんが考案、澄怜さんは鰹節を削った方、水加減を調節した方、大人顔負けの酒粕の味でもてなした。

審査員は、服部幸應服部栄養専門学校校長（審査委員長）、料理研究家の上井善晴氏、曽我秀多美栄養教諭、美味しい学校給食研究会会長が務めた。

準グランプリは3組。（生産団体連合会賞）は「黒潮中地区代表、石井宏治さん（小5）・真帆さん、地元の酒蔵、酒粕を使った「けの汁」。大人顔負けの酒粕の味。

競技を終え、晴れやかな気持ちで最後の記念撮影

各賞も地元食材を生かし健闘

僅差で団体賞に届かなかった11組も健闘した。

審査員特別賞に選ばれた岸野里菜さん（小6）・真代さん親子は、中国地区の2組。

明へん（小4）・幸子さん親子は、中国地区の西田智さん（小4）・幸子さん、九州地区の吉岡美菜さん（小4）・真代子さんの3組。岩田さん親子はゲスト出演した奏ソンビ、ロザンから最もコンビ、愛が感じられた親子として、ロザン賞に選ばれた。鳴門鯛を食べる皮を食べる掛けた一品は瀬戸内海の名産。ポテトや野菜のクリーム、イカ墨パスタ、石垣島の海塩を使ったアクアパッツァ、岸野里菜さんの料理は徳島名産のスダチを効かせさっぱり仕上げた。熊田さん親子はレモンクイック、ホウバ、フドウなど瀬戸内の食材を使った料理。森美さん親子は、そして小学校の担任の先生も駆けつけた。先生クラスメートの寄せ書きを頂け、お父さんが「大きな舞台で緊張するかもしれないけれど、いっぱいがんばろう！」とエールを送った。

参加賞を代表して伊藤さん親子が選手宣誓

リラックスして親子の調理を楽しんだ

ウェルカムパーティーで懇親

「日本カイ石鹸器工業」（東海地区代表）、「ヒロ・ケーキ」（大阪地区代表）、「ヒロ・ケーキ」（大阪地区代表）、「ヒロ・ケーキ」（大阪