【開催レポート】

コロナ渦を乗り越えてリアル開催！小学生による熱い夏！

第28回ハットリ・キッズ・食育・クッキングコンテストが4年ぶりに大盛り上がり！

優勝に輝いたのは、店部　柚子さん（小学6年　東京都江東区）の

『体内時計を整えよう！わたし流、成長期の朝ごはん』

食のプロである栄養士・調理師を育成し、食育の普及・啓蒙をリードする服部栄養専門学校（校長：服部幸應・場所：東京都渋谷区）は2023年8月30日（水）小学生を対象とした料理コンテスト「第28回ハットリ・キッズ・食育・クッキングコンテスト」を開催しました。

今年は「元気に『おはよう！』これがわたしの朝ごはん」をテーマにオリジナル料理レシピを募集。全国から約140作品のレシピ応募の中から工夫を凝らした作品10点を選出し、本選会場（服部栄養専門学校）において実際に調理し腕を競い合いました。

本コンテストは、規定競技とオリジナルレシピの調理を小学生が1人で取り組むレベルの高い大会となっており、今回28回を数える歴史ある料理コンテストとなっています。コロナ渦でレシピ選考のみの3年間を経て（25・26・27回大会）、子どもたちの腕前は大会開催当初と比べても目を見張る成長を見せています。規定競技はリンゴの皮むき・キャベツの千切り・アジの三枚おろしと大人でも難しいものばかり。時間制限のある中、さらに審査員の視線を感じながらの時間は緊張の糸が張り詰めます。オリジナルレシピの調理では60分間で主食・主菜・副菜・汁物を4人分作り上げます。審査基準は味、創造性、見た目、経済性、段取り、後片付けを数値化。この2つの部門の総合点により各賞が決定されました。日頃から調理に携わり、子どもたち自身が考え、調理していることが要求されます。

食育の普及をすすめる服部幸應氏はこの規定競技について「リンゴの皮むき・キャベツの千切り・アジの三枚おろし」ができるようになると、包丁の使い方の基礎が身につくといいます。本番では服部学園の先生方によるデモンストレーションを見た後に45分間で3種類の実技を行います。子どもたちにとって、プロの包丁さばきを見ることができるのも貴重な体験です。オリジナルレシピの調理は技術だけでなく段取り力が求められます。本選への出場は、レシピと実際に作った写真による選出になります。鰹節を自分でひいて出汁をとる、家庭菜園からレシピを考える、家族が喜ぶ顔をイメージして食事を作る時間は子どもたちの五感を強く刺激します。そして、味覚が完成する小学生の時期に「食」に触れることが大切であると本大会は考えます。

【優勝した店部柚子さんのコメント】

１年生から毎年チャレンジしてきました。今年は6年生で最後のチャンス。絶対に優勝したいと思って応募しました。今回は、朝ごはんには「ポリポリ」としっかりとした噛み応えが脳に良い影響が与えられると思い、野菜の太さや調理法などを工夫してレシピも考えました。優勝できて本当にうれしいです♪

１年生で踏み台を利用しながら、包丁を持つ姿に周りもドキドキしながら見守っていた柚子さん。
6年間料理を楽しみながら、実力をつけてきました。さらに、家庭料理検定3級を取得しながら理論も兼ね備えた柚子さん。小学生とは思えない調理姿でした。

【審査委員長服部幸應氏のコメント】

「今回は、非常に段取りが良く、みなさん日ごろからたくさん練習しているなという感じを受けました。
今度はね、味見をすることをもっと大切にしてほしいと思いますね。もっとお手伝いをしながら、勉強してみましょうね。

　みなさんは朝ごはんをきちんと食べていますか？朝ごはんを食べると成績が良くなるというデータもあります。朝ごはんを食べている人と食べていない人だと国語で、１２点くらい算数で１５点くらいテストの点数が違ったそうですよ。今回はパンやパンケーキのメニューも出ていました。できれば和食のメニューを広めてほしいななんて思いますね。」

ともお話しされていました。

※25・26・27 回大会はコロナ渦での配慮もあり、レシピ選考のみの開催としてきました。

【優勝者・準優勝者】

	氏名	作品	賞品
優勝	店部　柚子さん （たなべ　ゆず） 小学6年生　東京都江東区	『体内時計を整えよう！わたし流、成長期の朝ごはん』	優勝記念品（鍋） 奨学金3万円 図書カード 協賛会社からの賞品等
準優勝	藤生　幸来さん （ふじお　ここ） 小学5年生　神奈川県相模原市	『夏の朝から元気で涼しい朝ごはん』	準優勝記念品（ふりかけセット） 奨学金1万円 図書カード 協賛会社からの賞品等
準優勝	渡邉　真桜さん （わたなべ　まお） 小学4年生　東京都調布市	『朝からサクッと！家族でしあわせ朝ごはん』	準優勝記念品（ふりかけセット） 奨学金1万円 図書カード 協賛会社からの賞品等

【各　賞】
（審査員特別賞）成川　日奈子さん　　（味　　覚　　賞）加藤　美咲さん
（技　　術　　賞）日下　貴絵さん　　（アイディア賞）佐々木　杏芭さん　・　伴　樺怜さん
（努　　力　　賞）竹澤　瑠璃さん　・　西　晴仁さん

【コンテスト風景】

歴代で一番薄かったと称されたリンゴの皮むき

オリジナルレシピの調理風景

副審査委員長　服部津貴子先生

完成した作品

審査風景

優勝　店部さんの作品

服部校長と左から藤生幸来さん・店部柚子さん・渡邉真桜さん

【お問い合わせ先】
ハットリ・キッズ・食育・クッキングコンテスト事務局
105―0022　東京都港区海岸 1-1-1-817　I & You 株式会社内
電話　03-5408―9566　　FAX　03-5408-9567
担当：藤井義弘（携帯電話）　090-8000-4429
（Mail）　fujii@i-and-you-co.com
石田美枝（携帯電話）　090-6474-6718
（Mail）　ishida@i-and-you-co.com