

レシピコンテスト結果 ※敬称略

下村婦人会賞

「混ぜるだけの簡単和風ハンバーグ」 澁谷奈保美

幸・感謝賞

「秋色サラダ」 稲葉スガ子
「ゆずみそ入りシフォンケーキ」 上米良三代子

市房漬賞

「下村ママンのゆずみそティラミス」 林 泰広
「きりしぐれのもっちり☆だご〜ジュツ」 川嶋善博
「かんたんおいしい秋冬白和え」 濱砂豊子
「ゆずみそクルマミしそ巻き」 原田 光

だんだんなあ賞

「高菜炒めのおやき」 岩本 愛
「きりしぐれのフワフワ焼き」 中渡恵子



最優秀賞に輝いた澁谷さんの和風ハンバーグ。味も手軽さも◎



6



9

8

7

驚きの絶品 レシピ多数

市房漬の日・感謝祭

6子どもたちもたくさんの料理に興味津々7
ていねいな教え方で子どもでも作れるわらじ
作り体験8投票は一人一品。甲乙つけがたく
頭を悩ませる参加者が続出9おいしい料理と
おしゃべりに笑顔



4実際に作った正月料理を見せながら講演する澁谷さん5特産品やお菓子などの物産販売でにぎわう敷地内

1参加者も審査員。ずらりと並んだレシピを一つ一つ味わう2手打ちそばを振舞う下村地区の住民3ゆずみそのティラミス。商品からは想像できないようなアイデアが満載



池田代表は「年々レベルが上がっていて、甲乙つけがたいものばかり。今後の商品作りの参考にしたい。地区や町内の事業所の協力もあり、一日楽しんでいただけたらいいな」と話して、参加者した大山京子さん(65)「あざざり町」は「どれもとてもおいしかった。漬物でこれだけアイデアが広がることに驚いている。会場に足を運んでよかったです」と話していました。

「下城」が選ばれました。ほかにも「柚子みそ」を使ったティラミスやクルマミパン、「高菜炒め煮」を使ったおやきなど、同婦人会の商品がさまざま。主な料理に変身しました。研修室では、町内で郷土料理教室の講師を務める澁谷雅代さん(83)「下城」が正月料理について講演。地区の住民による手打ちそば、おにぎりの振舞いもあり、参加者はおいしそうに食べていました。会場では同社の商品だけでなく、地元製菓舗のお菓子や特産品などの物産販売やわらじ・こんにゃく作り体験教室も開かれました。

郷土の家庭料理「ひまわり亭」(人吉市)の本田節代表をはじめ、来場者が見た目や味などを食べ比べて審査。「どれもおいしくて一つを選ぶのが難しい」との声が続出するほどのレベルの高さでした。

大賞の「下村婦人会賞」には、「きりしぐれ」を使って、手軽にできる和風ハンバーグを考案した澁谷奈保美さん(55

21品の応募がありました。郷土の家庭料理「ひまわり亭」(人吉市)の本田節代表をはじめ、来場者が見た目や味などを食べ比べて審査。「どれもおいしくて一つを選ぶのが難しい」との声が続出するほどのレベルの高さでした。

「市房漬の日・感謝祭」が11月23日に下村婦人会市房漬加工組合(池田タメ子代表)の敷地内で開かれ、同組合の商品を使ったレシピコンテストや各種イベントでにぎわっていました。イベントは漬物の原料となる野菜の生産者や地域住民らに感謝しようと11月23日(イチフサ)にちなんで感謝祭を開催し、今回で5回目。アイデアレシピコンテストでは「さて、漬物で何ができる?」をテーマに、同組合の商品「きりしぐれ」「柚子みそ」「高菜炒め煮」を一つ以上使ったレシピを募集。今回は郡市内から