

「おにぎらず」と「タコライス」 お米レシピで最優秀賞

J A岐阜中央会がコンテスト



おにぎりの部最優秀賞の「ひとくちで岐阜がいっぱいおにぎらず」



お米料理の部最優秀賞の「野菜たっぷりタコライス」

県農業協同組合中央会（JA岐阜中央会）の「ぎふのお米・地産地消レシピコンテスト2022」の審査会が、岐阜市柳津町下佐

波西のもえぎの里で開かれ、2部門の最優秀賞など入賞作品5点が決まった。県産米の消費拡大と地産地消の促進のため企画。お

にぎり」と「お米料理」の2部門を設け、メインの県産米に牛肉、大根など14種類の農畜産品を組み合わせたレシピを募った。計97点

の応募があった。審査会では、予備審査を通過した計10点のレシピを忠実に調理し、5人が「おいしさ」「独創性」「見た目」の三つの観点で厳正に審査した。

おにぎりの部では、島崎友暉さん（岐阜市）の「ひとくちで岐阜がいっぱいおにぎらず」が、お米料理の部では、古井静さん（瑞穂市）の「野菜たっぷりタコライス」が最優秀賞に輝いた。（富樫一平）

その他の入賞は次の皆さん。

【優秀賞】▽おにぎりの部 吉田弥生（本巣市）▽お米料理の部 浅野真友子（郡上市）
【審査員特別賞】▽お米料理の部 小池歩美（岐阜市）