

令和8年4月1日 資料提供	
担当課	西牟婁振興局 農林水産振興部 林務課
担当者	東山・丸本
電話(直通)	0739-26-7911

令和7年度第38回きのこ料理コンクール全国大会に出場した「わかやま山の恵み研究会の宮本さん(高校1年生)」がしいたけ等特用林産振興議員連盟会長賞等を受賞しました！

食用きのこの正しい知識の普及と活用の啓発、及び消費拡大に資するため、きのこ料理コンクール全国大会（日本特用林産振興会（小淵優子会長）主催）が開催され、全国の都道府県から推薦された出場者の実演形式による審査会が行われました。その結果、本県の代表として出場した宮本早亜弥さんが下記のとおりしいたけ等特用林産振興議員連盟会長賞等を受賞しました。

◆きのこ料理コンクール全国大会について

開催日： 令和8年3月18日(水)

開催場所： 服部栄養専門学校（東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目25-4）

出場者： わかやま山の恵み研究会 宮本早亜弥（県立日高高等学校1年生）

全国大会には、10県から11点の出場（参加総数：1,068点）

受賞内容： しいたけ等特用林産振興議員連盟会長賞 及び 全国森林組合連合会代表理事会長賞

審査員講評： きのこの種類が多く使われていた。また、地元（みなべ町）の梅酢を有効利用するなど、工夫されていた。



【写真左】受賞作品「きのこの旨味がたっぷり！酸菜鍋 ～梅酢で即席発酵仕立て～」

【写真中央】表彰式（後列の右端、本人）

【写真右】競技・審査の様子

和歌山県は、林業産出額の約半分を特用林産物(※)が占めています。なかでも、本県の特用林産物の主要品目であるしいたけは、県内各地で盛んに栽培されています。

このしいたけを使い、オリジナルのレシピを開発した「わかやま山の恵み研究会」の会員が、和歌山県の代表として出場しました。みなべ町の特産物である梅干しの製造時にできる梅酢を有効利用し、本県の魅力がぎゅっと詰まったレシピで挑戦しました。

※森林から生産される様々な産物のうち、木材以外のものを「特用林産物（とくようりんさんぶつ）」といいます。