

令和5年3月3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	山下
電話(直通)	0739-26-7911

令和4年度 第35回

きのこ料理コンクール全国大会に出場します！

しいたけ等のきのこについての正しい知識の普及と活用の啓発により、食用きのこの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 主催）が開催されています。当日は、全国の都道府県から推薦された出場者の実演による審査会が行われます。

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もあるしいたけは、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所」（原田織枝代表）が、和歌山県の代表として出場することになりました。梅や柑橘、ヤマモモなどの県内の特産品も使い、和歌山県の魅力がぎゅっと詰まったレシピで、受賞を目指します。

※森林から生産される様々な産物のうち、一般に用いられる木材以外のものを「特用林産物（とくようりんさんぶつ）」といいます。

- 1. 日 時：** 令和5年3月7日(火)
- 2. 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）
- 3. 出場者：** わかやま山の恵み研究所 宮本とも子

8都道府県から9名の代表が出場します。（応募総数：1,277件）



【写真左】応募作品「アジのごちそうフライ きのこのマリネを添えて～3種のフルーティーマリネ～」

【写真右】わかやま山の恵み研究所のみなさん

【参考】昨年度（第34回）の結果 林野庁長官賞（特別賞）：長野県、愛媛県

令和元年度は新型コロナウイルス感染拡大の影響で中止、令和3年度及び4年度は服部栄養専門学校調理技術部による代理調理で開催されました。今回は4年ぶりに出場者本人の調理による審査が行われます。

*取材を希望される方は、事前に担当の山下まで連絡をお願いします。

*大会当日の写真を後日提供することも可能です。