

# 令和4年度 第35回きのこ料理コンクール全国大会が開催！ 和歌山県が「日本特用林産振興会会長賞」等を受賞しました！

## 【開催年月日】

2023年（令和5年）3月7日

## 【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）

## 【出場の目的・出場に至った経緯】

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等のきのこ類は、県内各地で盛んに栽培されています。

和歌山県産のきのこを使ったレシピを開発して出場することで、和歌山県の特用林産物を全国に向けてPRしたいと応募しました。

※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）」と言います。

## 【開催内容】

応募総数1,277件の中から、8県9名の出場者による実演形式の競技（60分）

出場者：わかやま山の恵み研究所（原田織枝 代表） 宮本とも子

出場作品：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～

受賞内容：日本特用林産振興会会長賞

日本椎茸農業協同組合連合会会長理事賞

審査員講評：手作りのもの（金山寺味噌・梅干し）を使っていたのがよかった。フライがカリッと揚がっていて美味しかった。きのこのフライがあればもっとよかった。



## 【今後の展開】

来年は最優秀賞である「林野庁長官賞」の受賞を目指し、和歌山県産の特用林産物の魅力を最大限惹きだせるレシピを開発していきます。また、今回の出場の経験を活かし、意欲ある方々に出場を促すなど、県内においても特用林産物の普及とPRを図っていきます。



和歌山県代表で出場者した  
宮本とも子さんと出場作品