

令和6年3月19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5年度第36回きのこ料理コンクール全国大会にて、 日本特用林産振興会会長賞等を受賞！ ～受賞レシピの試食・発表会を行います！～

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 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千品喜嗣氏が下記のとおり日本特用林産振興会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6年3月5日(火)

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所 千品喜嗣氏

11都道府県から12名の代表が出場しました。（応募総数：1,707件）

受賞内容： 日本特用林産振興会会長賞、全国食用きのこ種菌協会会長賞

審査員講評： 数種類のきのこを楽しめるレシピで、各家庭でアレンジがしやすい。里芋などの根菜類はレンジでも簡単に調理ができるのでよい。普段キッチンに立つ機会が少ない男性が出場することも大きな意義がある。



【写真左】受賞作品「きのこホクホク春巻き～和歌山風味のマリネ添え～」

【写真右】レシピ開発・試作時の活動の様子

◆試食・発表会の開催について

開催日時：令和6年3月25日（月） 12:00～

開催場所：南高梅の宮本農園（和歌山県日高郡みなべ町土井1）

※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。

※大会当日の写真を提供することも可能です。

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。このしいたけ等を使い、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しました。和歌山県の特産品である梅も使い、和歌山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、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。