

第8回

主催：USA ライス連合会／後援：アメリカ大使館農産物貿易事務所

「カルローズ」料理コンテスト 2020、学生部門の優秀賞3名が決定！

テーマは“食べるスープ”／応募総数は過去最多の487作品

USA ライス連合会日本代表事務所（本部：米国バージニア州）は、カリフォルニア産中粒種のおコメ「カルローズ」を使用した料理コンテスト「第8回カルローズ料理コンテスト 2020」の書類審査を8月11日に実施し、学生部門の優秀賞3名を決定いたしました。

当コンテストは外食・中食産業界における「カルローズ」の認知促進と利用機会の創出を目的に2013年から実施しています。第2回目からはプロのレストラン部門に加え、調理・栄養系の学校に在籍する学生の方々を対象とした「学生部門」を新設、以後全国から数多くの若いチャレンジを頂いています。



コンテスト詳細は https://www.usarice-jp.com/pro_contest_2020/

今年のテーマは“食べるスープ”。スープと合わせてもべたつかず、おコメの粒感が感じられるカルローズの特性を生かしたレシピを募集しました。新型コロナウイルスの影響で各校とも授業体制やカリキュラム変更を余儀なくされる中、応募総数は過去最多の487作品（昨年実績263）を記録しました。また、今年の優秀賞は高校生2名と専門学校1年生、と10代が大活躍の例年には無い結果となりました。

「カルローズ料理コンテスト 2020」 学生部門 優秀賞3名（敬称略、50音順）

※料理は応募時のレシピと写真を審査員の青島氏に再現いただいたものと同じ条件で撮影したものです。

上田 彩奈（うえだ あやな・19歳）

学校名：辻調理師専門学校 調理技術マネジメント学科 【大阪市大阪府】



作品名：「鯛茶漬け風
夏のさっぱりすだち和スープ」

鯛の出汁と緑茶で炊いたカルローズをまとめ、表面をカリッと揚げた「あら飯」を、すだち和スープとジュレで食べる鯛茶漬け風の一品。おこげの食感とカルローズ特有の粒感(アルデンテ)、2つの食感が楽しめます。

上田さんコメント：夏に祖母の家で食べたお茶漬け、お世話になった祖母に感謝を込めて思い出の味にアレンジを加え、記憶に残る一品になるよう工夫しました。恩返しの気持ちがこもった料理を提供できるような調理師になりたいです。

西洋料理 中田教授：こんな時でもコンテストに挑戦することで、夢や希望に満ちた灯火を消すことのない時間になればと思いました。創り出す苦勞を少しでも体験させたいと思い、応援しました。

扇谷 彩花 (おうぎや あやか・16歳)

学校名：北海道文教大学明清高等学校 食物科 【北海道札幌市】



作品名：「サッパリ胡瓜の冷製スープ」

炊飯したカルローズに梅しそふりかけ、粗く切ったカリカリ梅を合わせたものに、胡瓜、アボカド、出汁などをミキサーにかけた滑らかな冷製スープを注いでサッパリとした味わいに仕上げた一品。カルローズの軽い食感と冷めても美味しいという特長が生きています。

扇谷さんコメント：夏の暑い時でも老若男女問わず美味しく食べられるスープを心掛けました。食べる側の気持ちをしっかり考えられ、作った人の顔が見える一皿を作れる料理人になりたいです。
食物科 三國先生：コンテストでは、定番にこだわらず高校生らしいユニークな発想で向かう姿勢を、そして何事もチャレンジする事を高校生活の中で教えていきたいと思います。

金野 友菜 (きんの ゆうな・16歳)

学校名：岩手県立大船渡東高等学校 食物文化科 【岩手県大船渡市】



作品名：「ほたてカルローズ餃子〜つばき油香る三陸魚介あんかけスープ〜」

おコメにホタテとワカメを混ぜ、餃子の皮で包んできつね色に揚げたハートとホタテ型のカルローズ餃子。三陸の恵みがコンセプトのあんかけスープをかけて。カルローズのさらとした食感に濃厚な海の幸がよく合います。

金野さんコメント：レシピ考案中に熊本の大雨災害があり、東日本大震災を思い出しました。災害の大変さと復興の為に働いている人たちに感謝を込めて三陸の魚介の恵をスープで表現しました。将来は私ができることで人の役に立てること、食で元気づけられたら、と思っています。
食物文化科 及川先生：コンテストに参加することで、試行錯誤による生徒の技術向上、他者からの学びで意欲が高まると思います。

【審査員総評】食べてもらいたい人にとどけ！～コンテストに込めた学生さんたちの思い～

食べてもらいたい人を思い浮かべながら作られた入賞作品は、カルローズの特長を生かしながら、味付けや盛り付けなどに学生らしいチャレンジを感じました。今後の課題として、他の人が再現しやすいレシピづくりや手順も考えるようにすると良いと思います。(青島氏)

他の審査員の方々の総評は USA ライス連合会のコンテストページをご覧ください。

【審査員メンバー】 ※学生部門においてもプロフェッショナル部門と同様のメンバーが審査にあたりました。

シンシア オーナーシェフ 石井真介氏/㈱eat creator エグゼクティブディレクターシェフ 森枝幹氏/㈱クーニーズ・アソシエ 代表取締役 青島邦彰氏/㈱柴田書店「月刊専門料理」編集長 淀野晃一氏/USA ライス連合会

優秀賞3名の方々へは、賞金3万円と表彰状を贈呈、副賞として「カルローズ」5kgを進呈いたします。USA ライス連合会は、今後も食に携わるプロを目指す方々への研鑽の場として当コンテストの門戸を開き、「カルローズ」とおコメ料理の可能性について学ぶ機会を提供してまいります。

尚、9月10日(木)に予定しておりましたプロフェッショナル部門の最終審査及び表彰式は新型コロナウイルス感染拡大の状況を鑑み延期いたしました。例年は同日に学生部門の優秀賞発表と表彰式も執り行っておりましたが、延期日時については決定次第お知らせいたします。

プロフェッショナル部門の一次審査通過者（ファイナリスト10名）については下記HPで発表していません。https://usarice-jp.com/pro_contest_2020/

カルローズはカリフォルニアのバラという意味の名前を持つ、カリフォルニア州オリジナルの中粒種です。日本のおコメである短粒種とタイ米等で知られる長粒種の間にあたり、双方の優れた点を持ち合わせ、「ベタつかず軽い食感」「香り・味を吸収しやすい」「冷たくしても美味しい」「ドレッシングやオイルとの相性が良い」といった特長があります。

カルローズの詳細については

<https://www.usarice-jp.com/about/middle.html>



USA ライス連合会(本部：米国バージニア州アーリントン)は、米国のコメ産業界の中核4団体で構成されている全国組織です。米国農務省の管轄のもとで活動を行う、非営利の外郭団体です。米国で生産されるおコメについての正しい理解の促進と拡販のために、各種販促活動やサポート活動をしており、輸入・販売などの商取引は一切行っておりません。