

中華で地産地消 愛媛の味8作品 松山で料理コンクール

2020年11月17日（火）（愛媛新聞）

新型コロナウイルスの影響を受けている農林水産業を支援しようと、日本中国料理協会県支部は16日、県産食材を使った中国料理コンクールの本選を松山市で開いた。会場には書類審査を通過した一品料理、定食両部門の各10品が並び、入賞計8作品を選んだ。

コンクールは県の「地産地食プロモーション支援事業」を活用。県産食材を6割以上使うのが条件で、両部門に支部の会員から74品の応募があった。本選では新型コロナ感染拡大防止のため会場では調理せず、あらかじめ用意した一品料理や定食が持ち込まれた。

サトイモや媛っこ地鶏、乾燥タケノコ、マダイといった県産食材が使われている料理を前に、審査員6人が味・食感や技術力、創造性などを確認した。

一品料理で金賞を受賞した大上将司さん（52）＝老香港菜館（東温市）＝はマダイのレモン風味甘酢を出品し「東温パクチーなど香味野菜を添えて、さっぱり仕上げた。地元の食材を知ってもらえるよう頑張りたい」。定食で金賞に輝いた坪内譲治さん（38）＝雁飯店中国割烹大岩（松山市）＝は「蜂蜜と紹興酒で鶏肉を煮込み、白飯に合うようにした」と語った。

入賞作品は少なくとも県内約10店舗で提供される予定。



県産食材を使った作品が並んだ中国料理コンクール＝16日午前、松山市