

情熱と想いの詰まった至高のレシピが決定



多古タコ香ばしニラだれ
(tamaさん考案)

受賞した作品は今後商品化を予定しています。YouTube 配信の録画や、応募作品のレシピはこちらからご覧いただけます。



YouTube 録画



レシピはこちら
(大会サイト)



ちきん南蛮 with 大和芋タルタル☆
(下総高校食物部さん考案)



ナメタニック
(レオナルド刑事(テカ)さん考案)



**米をほおばりたくなる
スタミナ肉そぼろ**
(水谷早百合さん考案)



本大会のスペシャルアンバサダーを務める料理研究家・人気 YouTuber のリュウジさん

リュウジちゃん
とっての情熱とは

僕は料理研究家として簡単に作れるレシピや時短レシピを YouTube に投稿しています。僕は頑張ることがあまり好きではないので、レシピも簡単に作れるものを考えて投稿しています。「頑張らない」ことに対して「情熱」を持っているのかもしれないですね。

多古米おかず選手権の応募レシピは、考案者の情熱と創意工夫を凝らしたレシピが多く、僕のレシピ本に載せたいくらい魅力的でした。料理研究家として、とても勉強になっています。毎年どんな驚きや発見があるのか楽しみにしています。



至高の一品を決める熱き真剣勝負

11月11日(土)、12日(日)の2日間にわたって、千葉県誕生150周年記念第3回多古米おかず選手権の決勝大会が、一棟貸古民家宿の大三川邸を会場に開催されました。応募作品221品の中から決勝大会に残った10作品を審査。公募で選ばれた一般審査員と、町関係者ら特別審査員の総勢146人が1品ずつ丁寧に味を吟味し、投票を行いました。審査用のお米には、今年の多古米グランプリで総合グランプリに輝いた立花眞佐子さんが作ったお米が使用されました。

12日午後3時30分からは、平山町長と、スペシャルアンバサダーを務める料理研究家のリュウジさんによる審査の様子が多古町公式 YouTube チャンネルで生配信され、投票後に最優秀作品1品、優秀作品3品が決定しました。

応募者の皆さんのおかずレシピを生み出すための試行錯誤や創意工夫、審査員の皆さんの最高の味を見極め吟味しようとする姿など、多古米を愛するたくさんの人たちの「情熱」を感じることができた素晴らしい大会となりました。

