

アナゴの魅力 再発見

井野病院と田中さんに優秀賞

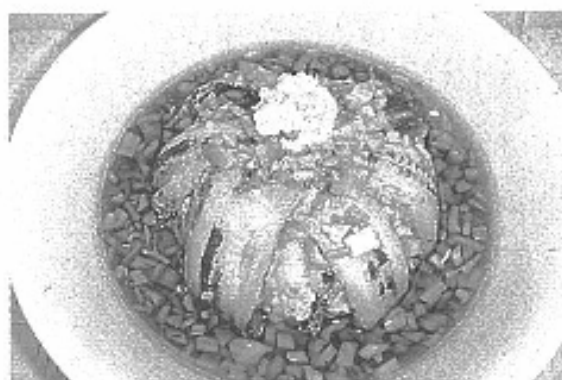
市内料理店で来月から販売



優秀賞に選ばれた田中繁子さん（右端）と井野病院の西野誠さん（右から2人目）、アイデア賞の西村恵美さん（左端）＝姫路市北条1で

中播磨名産のアナゴを使った料理のコンテスト結果が発表され、姫路市大塩町汐咲の井野病院しおさきヴィラ地域連携室（代表・西野誠さん）の「夏にさらさら」とよさわやか冷製あなご丼」と、姫路市城見台3の主婦、田中繁子さん（76）の「穴子包み蒸しオクラ鮎掛け丼」が優秀賞に選ばれた。2者の作品は姫路市内

姫路で料理コンテスト



の料理店で商品化され、10月1日から販売される。コンテストは、新たな名産品を生み出そうと、中播磨地域ビジョン委員会（事務局・中播磨県民局）が開催。個人やグループなどから27点の応募があり、書類と試作の審査を経て、2点が優秀賞となった。田中繁子さんの作品「穴子包み蒸しオクラ鮎掛け丼」

中播磨県民局提供



井野病院の作品「夏にさらさら」とよさわやか冷製あなご丼

た。優秀賞以外では、姫路市白浜町宇佐崎のパート、西村恵美さん（40）の作品が「アイデア賞」に選ばれ、西野さんらとともに「播州あなご大使」に任命された。表彰式は11日に「地域ビジョンフェスタin中播磨」の会場で行われ、西野さんらは「アナゴの魅力を再発見できた」と笑顔で話していた。

【刈脇直樹】

「アイデア賞」に西村さん

姫路の新ご当地グルメに

播磨灘特産のアナゴを使ったどんぶり料理コンテストの入賞作3点が、決まった。姫路市と神崎郡の住民でつくる中播磨地域ビジョン委員会が募集。

優秀賞の2点は、10月1日から姫路市内の料理店でメニューに加えられる。姫路の新たなご当地グルメとして定着できるかー。
(大島光貴)

アナゴのどんぶり料理

入賞作3点決まる

コンテストには約20点の応募があり、1次審査菜、春は山菜のあんご(書類)を通過した5組(書類)を通過した5組(書類)を通過した5組(書類)を通過した5組(書類)が、8月22日の2次審査で実施。調理師や漁師、同ビジョン委員長らが試食、審査した。

優秀賞に輝いたのは、「穴子包み蒸しオクラ餡掛け井」(2点)と「夏にさらさらと冷製あなご井」(2点)。

「穴子包み蒸し」は、アナゴの切れ端などを混ぜて握った「飯」にアナゴを乗せた後、刻んだオクラとめんつゆでつくったあんを掛け、練りわさびを添えた。

「お食事 紀の川」(姫路市本町)と「あなご料理 終」(同市十二所前町)で採用される。発案した姫路市城見台の田中繁子さん(76)は「オクラのねばねば感と飯のおいしさを味わってほしい」



穴子包み蒸しオクラ餡掛け井

穴子包み蒸しオクラ餡掛け井
夏にさらさらと冷製あなご井
あなごカルボ井



夏にさらさらと冷製あなご井



あなごカルボ井

水を入れただし汁を掛けめる。れば完成。千姫茶屋(同市本町)で販売する。また、商品化はならぬが、同市白浜町宇佐崎院・介護老人保健施設「さん(40)の「あなごカルボ」がアイデア賞を受賞。アナゴとレンコンを磨いた食材にこだわったと混ぜた飯の上にカルボいい、代表の西野誠さん(35)は「アナゴの栄養効生アナゴとベーコンをあめと薬味の清涼感が楽しめて、温泉卵を乗せた。める自信作。姫路を訪れた人にアナゴの魅力を知ってほしい」と期待を込めた。

優秀2点は来月商品化