



DECEDEDATE AND

深勝大金レポート

「たまごニコニコ料理甲子園」とは、たまごの素晴らしさをより多くの方に知っていただこうと たまご料理にスポットをあてて味やアイディアを競うたまご創作料理コンテストです。

全国の高等学校や専門学校などの生徒から、コロナ禍に負けず例年の倍にあたる1300作品以上の応募をいただき、全国を6ブロックに分けて代表作品を各1品選出しました。

その6作品の調理動画とレシピを基に審査。2021年11月5日「いいたまごの日(11月5日)」に JA 全農たまご本社キッチン(新宿区)でオンライン表彰式を開催しました。ここに決勝結果を発表いたします。

グランプリ「だし巻真薯揚げ 沖沖・他

近畿エリア代表

関西大学第一高等学校(大阪府)



加島奈歩さん

残った 卵焼きや野菜で手軽 に作れ、子供からお年寄 まで食べられるふわっと食 感のやさしい味です。冬 には"あんかけ"でも 美味しいです!



審査員講評

だし巻真薯上げの味付けが和風でなく鶏ガラを使った豊かな発想が素晴らしい。 だし巻のふわふわがジャージャーのパンチの効いた味に合っていました。

準グランプリ「半熱炉の生ハム巻き in ゼリー」



関東エリア代表

東京都立農業高等学校(東京都)

桑原琉斗さん

ポーチドエッグ をゼリーの中に入れることで、 切ったときに黄身が出てくる遊び 心を料理に加えました。コンソメ の味、黄身のまろやかさ、生八ム の塩気が合わさりバランスの よい味になっています。



審査員講評

ポーチドエッグをゼリーで寄せる自由で柔軟な発想が素晴らしい。 ゼリーを層に分けてポーチドエッグを安定させる工夫も良かったです。





決勝大金入賞作品

デリシャス賞

「ふわふわ玉子の2層テリーヌ」

九州・沖縄エリア代表

福岡県立久留米筑水高等学校(福岡県)

立野瑠華さん



フランス料理 の前菜によくあるテリーヌを卵ベースにしました。 玉子ならではの優しい甘みと 卵黄と蛋白の2層になったか わいらしい一品です。とろ 〜り玉子のソースと も良く合います。

審査員講評

鶏むねが柔らかく、たまごの触感も残っていて 上品な一品でした。

アイデア賞

「桜舞い散るトロトロ茶碗茶し」

中国・四国エリア代表

岡山県立井原高等学校 (岡山県) 高村幸花さん



茶碗蒸しに 卵黄を多く使った ことで滑らかな舌 触りになった。上から見たときに、白と 黄で見事に桜型の 卵を表すことが できた。

審査員講評

卵白と卵黄を分けて作るのに驚きました。 見た目も綺麗で具材を上に載せた華やかな一品。

栄養満点賞

「パンプキントルティージャ」

北陸・東海エリア代表 福井県立福井農林高等学校(福井県) ^{チーム}ハロウィンウィッチ



ジャガイモで作る トルティージャをカボチャ に変えて甘くし、スイート にアレンジしました。また、 カボチャの食感を楽しめるよ うに小さすぎない大きさに 切りました。

審査員講評

手軽で簡単にできて間違いなく美味しくて栄養 満点な一品です。

彩(いろどり)賞

でろりと流れ出すきみのサラダ」

北海道・東北エリア代表 山形県立山辺高等学校(山形県) 極間延之さん



卵の濃厚な味と
さっぱりした味が楽し
めると共に、中から卵黄
が流れ出すため、目でも
楽しむことができる
一品です。

審査員講評

フレンチレストランにでるような彩の良く、本人が狙っている「わくわく感」を感じる一品です。



回じに回 「たまごニコニコ大 (2015年 作戦」はフェイスブ (2015年 ックで情報発信して 回るほどいます



