

今年のテーマは『お米』と『野菜』。このキーワードは私にとって、自分自身の普段の食生活にふんだんに取り入れているテーマでもあったので、考案することが楽しくて仕方ありませんでした。

色々な案が思い浮かんだのですが、まず1つとして、日本の昔からの食生活で欠かせないお米と野菜を、あえて洋風に仕上げてみようということを考えました。そこで出てきたアイディアが、お米を『粒』としてではなく、『粉』として利用することで、今までになかった新しい分野にチャレンジ出来るのではないかとということです。

作品のメインディッシュである田舎風 100%米粉ピザは、米粉特有のモチモチ感、高きびの歯ごたえあるプチプチ感、1つのピザで2つの食感を楽しめるように仕上げました。ヘルシーなうえに腹持ちが良い、そして小麦アレルギーの方にも安心して提供できることが最大の魅力です。

私は、他サイドメニューの3品を含むすべての料理を洋風に統一したのですが、自分の信念であり、どうしても譲れないこととして、必ずどこかに日本の『和』のエッセンスを加えたいなあという思いがありました。その思いを、今回のメニューで最大限に表現しました。

2次審査までの期間では、試作を繰り返し、そのたびに色々と模索していました。料理だけではなく、料理を彩るのに欠かせないお皿選びから、トータル的なコーディネートまで、すべてを必死になって考えました。

運命の2次審査当日。不安と緊張とプレッシャーで1睡も出来なかった私でしたが、もう、今日は楽しんでやろう！後は、悔いなく全力を尽くしてやるのみ！と、心に決めていました。

最初から最後まで、完璧なサポートをして下さったシェフのみなさん。

がんばってね！楽しみにしているからね！と、素敵なお笑顔と優しい言葉で私の緊張をほぐして下さったカメラマンのみなさん。

作成中もずっと暖かく見守ってくださった農大の先生方。

みなさんの応援のおかげで私は、全力を尽くすことが出来ました。

そして、その時間を私は、本当に楽しむことが出来ました。

心を込めて作った料理は、ちゃんと相手に伝わるのだなということを、改めて実感しました。

『学長賞』をいただいたことは、私にとって、一生の思い出になること間違いありません！自分の作った作品が、多くの方に見てもらえたこと、そして評価していただけたこと。最高に幸せです！！みなさんからの、『美味しかったよ』という言葉、最後にみなさんと交わした握手は、一生忘れません！

私がクッキングサミットを通じて学んだことは、数え切れないほどありますが、こういった素晴らしい環境の中で料理を作れたことが、本当に幸せだなと感じています。

このクッキングサミットが、今後も、今まで以上に盛り上がって欲しいなあと思います。そして、自分と同年代の人たちが、もっともっと食に興味を持ち、食の大切さを感じ、料理を作ることの楽しさを感じてくれたらいいなあと思いました。

最後に。このクッキングサミットを企画・運営して下さった関係者のみなさん、ずっと応援してくれた家族や友達、一緒に頑張った2次審査通過メンバーのみんなに、感謝の気持ちを贈ります。本当にありがとうございました！！！！