

「今年も、ココ、二次審査の会場・ロイヤルホスト調理場に来られてよかった。」と、心から思いました。それは、昨年感じた「楽しい」という気持ちだけではなく、今年は更に多くのことを感じ、学ばせていただいたからです。

私は、ひとつの材料への思いが強すぎて、最終的に味とのバランスに納得できないまま最終審査を迎える結果となってしまいました。この経験を通して、調理には柔軟性と、素材の持味を活かす技術がとて大切であるということを知りました。今、強く思っているのは、来年に向けてコツコツと調理技術を上達させ、さまざまな食材とも向き合って、来年、再びロイヤルホスト調理場に立ちたい！！ということです。リベンジしたいです。

調理中、温かく見守り、助けてくださったロイヤルホストの皆様、学生が困らないように、スムーズにできるように影で支えてくださった日本農業新聞および大学関係者の皆様に心から感謝いたします。ありがとうございました。

栄養科学科管理栄養士専攻2年 高森いずみ