

郷土食材使い 料理人腕競う

福井で若手コンクール

二回料理コンクール（福井新聞社後援）が十日、福井市の福井厚生年金会館で開かれた。福井の食材をふんだんに使った創作料理が会場を彩り、最高賞の知事賞には、福岡一夫さん（すし、割烹^{かつぽう}八重）が選ばれた。

県内の若手料理人が技術とアイデアを競う第十

本調理技能士会が主催、高校生四人を含む四十四人が参加した。審査員十



郷土の食材をふんだんに使った出品料理を見つめる審査員ら＝10日、福井市の福井厚生年金会館

六人と一般十五人が料理技術や郷土色、盛りつけ、実用性などを審査した。

今年のテーマは「福井のうまいもの」で、各料理人とも大野の上庄サトイモや勝山ミズナ、若狭ぐじ、へしこ、ミズガニなどをふんだんに使用し、ひな祭りや春の風景、大漁船を表現するなど華やかな盛りつけでアピール。審査員や来場者の目をひいていた。

知事賞以外の主な入賞者は次の皆さん。

▽福井市長賞 兼八慶昌（兼八）▽全国日本調理技能士会連合会長賞 佐々木亨（喜水）▽全国技能士会連合会長賞 斉藤史昭（ユアーズホテルフクイ）▽調理技術技能センター理事長賞 竹内泰弘（かんぼの宿福井 宮竹）▽福井新聞社賞 前田倫宏（わらび）▽福井放送賞 和田勝（わらび）▽福井テレビ賞 大岡亮平（ユアーズホテルフクイ）▽福井商工会議所会頭賞 平川源太（べにや）