

絵手紙部門 入賞作品



最優秀賞



【出品者のコメント】

私の大好物の「赤貝の煮付け」。しょうゆと水とお酒のみ、のシンプルな味です。この火加減が意外とムズカしく、祖母にしかできません。貝が開くか開かないかのところで火を止めるそうです。すると貝がヤワラカイのです。酒のさかなにも、ゴハンのおかずにも合います。

(島根県 角森 玲子 様)



優秀賞



【出品者コメント】

孫の100日のお食い初めをしました。赤ちゃん用の羽織・袴を着せ、じいじ、ばあば、パパ、ママが順々に赤ちゃんに箸で食べるまねごとを3回りました。終わるまで泣いていましたが、孫の和食の「はじまり」の儀式でした。

(東京都 板東 スエコ 様)



優秀賞



【出品者コメント】

日本の和菓子の素晴らしさは、世界にも誇れるものがあると思います。四季に合わせた、繊細な感覚は日本人ならではのものだと思います。年を重ねてもお茶のお供はやっぱり“和菓子”日本人で良かったとつくづく思います。

(佐賀県 前田 和子 様)



優秀賞



【出品者コメント】

現代では時間の効率的な使い方が重視され、季節を感じたり家族団らんをしたりという心を豊かにする時間は減少している。

「相手を思って手間隙かけてつくられる和食」の心を通して、大切な時間を取り戻して欲しい。

(東京都 向井 美恵 様)



審査員特別賞



【出品者コメント】

病気をした時 食欲のない時 いつも食べたくなくなるのが「おにぎり」です 何か元気が出てくる

(千葉県 柴原 恵子 様)



審査員特別賞



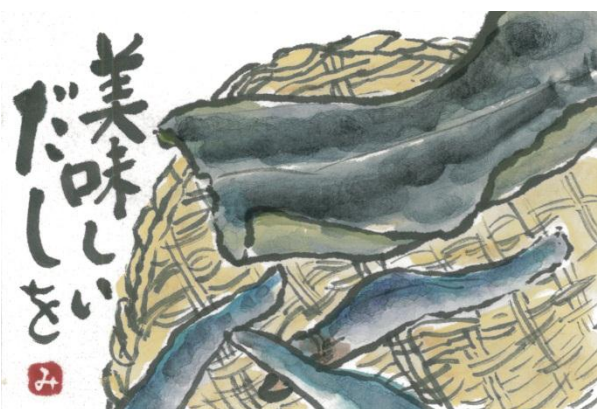
【出品者コメント】

おなかあさんのつくってくれるにもものは、まるくてゴロゴロしていてとてもおいしいのでだいすきです。

(東京都 中村 文乃 様)



審査員特別賞



【出品者コメント】

大切な和食の基本を考えてみました

(群馬県 滝澤 緑 様)