



最優秀賞

晩酌へ 豆腐素顔の ままがいい

【出品者コメント】

豆腐料理にも色々あるが、何と言っても冬の湯どうふ、夏の冷やっこである

(千葉県 坂野 照明 様)



優秀賞

漬物の素朴 豪華な膳を締め

【出品者コメント】

年毎に和食の良さ、おいしさも実感するようになり、日本人に生まれて良かったと、和食に魅せられている。名水を始め、出しのうま味等、自然に育まれた素材の調理法に、おいしさの原点があると思う。

(埼玉県 花道 歌子 様)



優秀賞

帰国して 先ずかき込んだ 梅茶漬け

【出品者コメント】

帰国の途上、思い浮かべるのは梅を添えていただくご飯、それもサラッとお茶漬けで。

(大阪府 松尾 龍男 様)



優秀賞

天麩羅へ 旬の笑顔の 三世代

【出品者コメント】

お隣の息子一家へ「天麩羅が揚がったよ」と一声。新鮮な露の臺の天麩羅を囲んで、爺ババと親と子。ちょっと苦味があって美味しい天麩羅にビールが良く合う。春菊、セリ、タラの芽、筍など、四季の恵みを楽しみたい。

(神奈川県 二宮 茂男 様)



審査員特別賞

赤飯が 祝う気持ちを 膨らませ

【出品者コメント】

私が小さい頃は、ご近所からお赤飯がやってきました。どうして？と尋ねると〇〇さんが結婚したからとか出産したから等々のお祝い事があり、子どもながらにその方を祝う気持ちになりました。今は、もうないですね…

(大阪府 林 泰子 様)



審査員特別賞

出汁香る 母の味まで もう少し

【出品者コメント】

実家を出て自炊しているのですが味噌汁が美味しくできません。母に聞くと煮干で出汁をとっていたとのこと。

(埼玉県 伊藤 美里 様)



審査員特別賞

胃袋を 和食でつかむ おもてなし

【出品者コメント】

和食があれば世界中の胃袋をつかむことができます。

(神奈川県 若松 清孝 様)