

# T-1グランプリ2011決勝大会 審査員特別賞

## 近江春枝さんの「サラダ風ニシン漬け」



(c)T-1グランプリ2011実行委員会

**漬**物の全国一を競う「T-1グランプリ2011決勝大会」が、1月15日に東京タワーフットタウン特設会場で開催され、北海道を代表して出場した近江春枝さん(沖内)の「サラダ風ニシン漬け」が個人の部で審査員特別賞を受賞しました。

同大会は昨年、北海道内のみで開催され好評を博し、今回初めて全国大会を行い、北海道、東日本、中部、西日本、九州・沖縄の5ブロックに分け、予選総参加数「個人の部」426作品、「法人の部」118作品の中から日本一の漬物を決めるという大会で、審査員には各界著名人のほか、一般から100名が参加しました。

昨年11月の道北ブロック大会(旭川)、12月の北海道ブロック大会を勝ち抜き、北海道代表として出場した近江さんは、他のブロックの覇者

達と競い合い、惜しくも全国グランプリは逃がしましたが、堂々の審査員特別賞受賞となりました。

近江さんは「伝統ある漬物の良さを改めて知れて、また伝えることができ嬉しい。全国の人に小平町を知ってもらえて本当に良かった」と喜びを語りました。

「サラダ風ニシン漬け」は、今春にも道内漬物会社により店頭に並ぶ予定です。



(c)T-1グランプリ2011実行委員会



(c)T-1グランプリ2011実行委員会

会場には関町長も応援にかけつけました



### ～サラダ風ニシン漬けレシピ～

#### ◆材料

大根(中)	2本
人参	1本
キャベツ	1/2個
なま生姜	100g
身欠きニシン	200g
塩	70g
ご飯	330g
糀	100g

#### ◆作り方

- ①大根は半月切りにし、人参・なま生姜は千切り、キャベツはザク切りにする。
- ②野菜を塩で揉み、30分程度置いて塩をなじませる。ご飯が人肌くらいの温度になったら、糀を混ぜる。
- ③身欠きニシンは米の研ぎ汁につけ一晩置く。切るときはニシンの骨と逆方向に切る。
- ④野菜、身欠きニシン、ご飯と糀を混ぜて一晩置く。味がなじんだら冷蔵庫で保存し、お好みで赤唐辛子を入れる。



(c)T-1グランプリ2011実行委員会

#### ★近江さんの一口アドバイス★

レシピの作り方も良いですが、塩や糀の量、野菜の切り方等、色々なアレンジを加えられる漬物なので、それぞれの家庭の味で作って欲しいと思います。我が家ではマヨネーズをつけて食べますが、ラー油やごまだれ、ぼん酢にも合うと思います。

