



初代チャンピオンの栄冠は?! ～「第1回須磨発B級グルメ発掘グランプリ」報告～

企画課 中井 瞳

神戸運輸監理部 観光最前線コーナーをご覧の皆さま、こんにちは!! 企画課 中井です。
今日は、以前コラムにも書かせて頂いた「輝け! 第1回須磨発B級グルメ発掘グランプリ」(須磨を西海岸化し隊・シーパル須磨 共催)当日の様々の中井レポートの下、報告致します!

平成21年2月22日(日)、雨(午前はなんとかもったのですが...)にも関わらず、会場のシーパル須磨(神戸市須磨区)には人・人・人!!!
まず私、人の多さに驚きました。
それもそのはず。「須磨食」誕生を目にしようと、2000人以上(!!)のお客さんが来場されていました。1000人という期待を大きく上回る来場者に売り切れ続出!! 大食いグルメ大好きな私たち企画課職員は、「残り〇個!」の声に焦っては買いに走り、机に並べては一斉に写真を撮り、食べては美味しさに興奮する、本当に幸せな一時を過ごさせてもらいました。



当日は、プロ・アマチュア問わず募集したレシピの中から本選に残った17の料理が出品。特別審査員7人(企画課西尾係長 含)と来場者の投票でグランプリを決定します。



取材担当の中井は、特別に審査員室への入室が認められ、現場を撮影・取材させていただきました!

料理は1品ずつ運ばれ、出品者の方が作品を説明し、熱い想いをアピールされました。美味しさ・独創性・ネーミング・インパクト・汎用性 将来性の5項目10段階で評価されます。

来場者投票と審査員の評価によりグランプリ・準グランプリが決定した後は、審査員特別賞を決める秘密の会議です。審査員は和やかかつ真剣に熱い議論を繰り広げ、次点等にかかわらないユニークな作品を選出しました。



ついに、お楽しみの結果発表です。審査員室を出て会場に行くと、またまたビックリ! 多くのお客さんとドキドキの出品者、マスコミの方々に溢れかえっていました。

審査員特別賞・準グランプリの後はいよいよグランプリの発表です。

初代グランプリに輝いたのは、幸内政次さん(66)考案の「須磨丼」!!
須磨沖で水揚げされたアナゴの煮ごりを錦糸タマゴなどと一緒にあたたかいご飯にのせた丼飯で、知名度の低いと考えられていた「須磨のアナゴ」をPR出来るきっかけになるとして今後期待されます。



今回出品された17作品は、出品者の想いと美味しさが詰まった須磨発グルメなので、結果にとらわれることなく手軽に食べられるご当地食として定着したらいいな~と思いました。みなさんも是非須磨に!!! 須磨を楽しみ、食を堪能してみてください♪♪

今後も私たち神戸運輸監理部は、頑張るまちづくりチーム「須磨を西海岸化し隊」を応援します! 今から2回目の開催を期待する食いしんぼなのでした~♪(^ ^)v
~番外編・結果発表に続く~

●番外編●

審査員の西尾係長は、私たちの心配をよそに審査前に会場でお腹いっぱい食べておりました。案の定、審査員室では全種類販売時と同じ量が出されましたが、残さず完食し、男っぷりを発揮されていました。(でも、奥さんが作った夜ご飯は食べられなかったそうです…)

そんなオチャメな西尾係長から、審査員として参加されたご感想をいただきました。



みなさん、こんにちは！審査員として参加した純粋な感想を書かせて頂きます。

審査は須磨区長はじめ、地元代表者等含め、7名で行いました。料理の方ですが、率直な感想は“旨すぎ～！”。既にお店の一品として出している料理は勿論のこと、イベント用として新たに創出した料理も、とても美味しかったです。須磨の名物料理ということで、須磨でとれる素材を活用したり、ネーミングで須磨料理をイメージさせたりと、すべてが名物料理としてふさわしいものでした。今回入賞できなかった料理の中でも「これは売れるでえ！」という料理がいくつもありました。このイベントは次回もあるようなので、引き続き地域で盛り上げて新たな名物料理を創出してもらいたいです。

最後に、現在各地で観光による地域づくりが盛んに行われています。今回のイベントが大成功したのは地域の協力による賜です。今後も地域主体となる取り組みが継続的に行われることを期待しています。

●結果発表●

★グランプリ 須磨井

★準グランプリ 須磨いる焼き



中華パイ生地のさくさくモチモチ新食感♪
カレー味、ハムチーズ味、マヨかま味、カスタード味の4種類で見た目も可愛いスマイルマーク

★準グランプリ 神戸・須磨発牛すじコンニャック君



すじ肉とちぎったコンニャクを炒めた牛すじコンニャック君。ビールはもとよりワインやお酒にもピッタリ
(なかいの試食風景で失礼します m(..)m)

★審査員特別賞 須磨浦グラパン



フランスパンに特製ホワイトソースを注いでオープンで焼き上げた「須磨浦グラパン」♪
外はカリカリ、中はモチモチ&トロリです

★審査員特別賞 suma hana さくさく



そうめんと須磨海苔をライスペーパーで揚げた逸品。さくさく食感と須磨海苔の香りが最高です