

夏ダイコン、レシピ多彩

J A全農岐阜 コンテスト入賞作決定



7作品を実食する審査員たち＝岐阜市橋本町、飛騨牛料理 匠味

ダイコンを使ったレシピ
コンテスト「第2回ひるが
の高原だいこん杯」の審査
会が、岐阜市橋本町の岐阜

シティ・タワー43の飲食店
「飛騨牛料理 匠味」で開
かれ、審査員が360点の
応募作品の中から味や調理

の簡便さなどを基準に入賞
作を決めた。

全国農業協同組合連合会
県本部（J A全農岐阜）が
ダイコンの消費拡大につな
げようと「暑い日に食べた
い、20分ほどで簡単に作れ
る料理」をテーマにレシピ
を募集。審査会では、書類
審査を通過した7作品を審
査員7人が実食した。

金賞には「まるごと大根

としらすのカレーピザ」が
輝いた。「水っぽくならず
ダイコンの食感が残る」と
高評価を集めた。銀賞には
「ジャージャー麺風大根サ
ラダ」、銅賞には「コロコ
ロ大根のカレー麻婆」が選
ばれた。優れた作品が多く
特別賞も二つ追加された。

審査員を務めたひるがの
高原だいこん生産出荷組合
の大屋輔副組合長は「夏ダ
イコンにも多彩なレシピが
あることが分かった。消費
拡大につながればうれしい
」と期待した。

受賞したレシピはJ A全
農のホームページなどで公
開。応募作の一部は、飲食
店での商品化も目指す。

（佐合千子）