

国立循環器病研究センターが主催するご当地かるしおレシピプロジェクト
2014 第2回 『S-1g (塩1g減らそう)大会』 最終選考会に出場しました。

栄養管理室長 浅井慎悟

七尾病院栄養管理室は減塩食への取り組みの一つとして、国立循環器病研究センターが主催する全国減塩食レシピコンテスト第2回「S-1g (エスワングラム)大会」に本年度も応募しました。昨年度は、最終選考の「候補」作品までエントリーされましたが、惜しくも最終選考の舞台に立つことはできませんでした。しかし、今年度は、一次選考を見事に通過し、念願の最終選考の舞台に立つことができました！

今回の応募レシピのタイトルは、『かるしお風“七尾漁師めし”』と名付け、食材は石川県能登地区のものにこだわり、おいしい減塩食に仕上げました。

大会当日は、全国各地から選りすぐりの20チームが参加し、午前の調理と午後からは各チームが趣向を凝らしたプレゼンテーションを行いました。

今回は残念ながら最優秀等々の賞を得るまでには至りませんでした。貴重な経験とともに、次年度に向けての創作意欲や日常業務の向上につながるモチベーションを得る事ができました。すでに次の挑戦に向け始動しており、今後の七尾病院栄養管理室にご期待下さい。



タイトル『かるしお風“七尾漁師めし”』

石川県能登地方の中心都市であるここ七尾と、「天然の生簀」と言われる七尾湾の漁場をも連想させるようにと名付け、エネルギー531Kcal・塩分 1.8gの丼に仕上げました。セールスポイントとして、食材はユネスコ世界農業遺産にも登録された石川県能登地区のものを豊富に用いました。

- ①石川県の戦略作物であり、独特のほろ苦さと辛みのある七尾市中島町の『中島菜』を使用
- ②地元、七尾湾で水揚げされた絶品『寒ぶり、アオリイカ、甘エビ』を使用
- ③加賀藩への献上野菜でもあった『沢野ごぼう』を使用
- ④カリウムを多く含んだ赤土と能登の名水で育った『能登米』を使用
- ⑤イカの内臓を原料とした発酵調味料の『いしり』を使用
- ⑥澱粉質が多くモチリした味わいを持つ日本一のれんこんブランド『小坂れんこん』を使用