



## 朗報

去る3月19日に北京で中国薬膳研究会が主催する「第3回中国薬膳料理コンテスト(園丁園杯)」が開催されました。

本草薬膳学院の顧問の鷺見美智子先生、学院長の辰巳洋、副学院長の勝本海詠の3名が大会の実行委員として、本校の講師、学生など5名と共に参加するために、3月18日に北京に入りました。

初めての参加で、詳しい情報は少なく、緊張と不安でいっぱいでしたが、良い交流と勉強するチャンスと考え、出場することを決めました。

3月の北京はまだ寒かったです。しかし、会場には熱気が溢れ、参加は中国全土、日本、韓国、台湾の69の団体、選手は211名にもものぼりました。

20日の当日、私たち選手は前日の下準備のうえで、コンテストに入りました。言葉は通じない、場所は狭くて慣れない、道具も不足などの不便を乗り越えて、コンテストが終了しました。

初めて参加した日本の選手には、大会の主催者から高い評価をいただき、中央テレビ・北京テレビなどのマスコミがその現場と、参加者に対してのインタビューを世界に伝えました。

今後、私たちの今回の経験を生かし、中国の選手たちと交流しながら私たちの足りない所を補い、次に参加する時にはもっと良い作品を作り出して、薬膳の普及と日中食文化の交流に貢献することが参加者全員の願いです。参加者の感想を連載します。



中国薬膳研究会会長達と記念写真

## 受賞名簿



### 金賞 (オードブル・点心類・温かい料理・鍋湯類の1項目参加)

オードブル：作品：花 畑 永田佳代子 本草薬膳学院講師 国際薬膳師

点 心 類：作品：春風桜花 田原 静穂 本草薬膳学院講師 国際薬膳師



### 中国薬膳名師 (オードブル・点心類・温かい料理・鍋湯類の4項目参加)

古橋 憲政 本草薬膳学院国際薬膳師班在籍 調理師

- ① オードブル：蓬豆腐
- ② 温かい料理：木の実豆腐
- ③ 点 心 類：変わり黄粉餅
- ④ 鍋 湯 類：巻織汁(けんちんじる)



慶徳 千代子 本草薬膳学院国際薬膳師班在籍 管理美容師

- ① オードブル：雛すし
- ② 温かい料理：煮物、揚げ物いろいろ
- ③ 点 心 類：雛もち
- ④ 鍋 湯 類：宝鍋



羅 琴 誠心学園東京調理師専門学校薬菜コース修了 国際薬膳調理師

- ① オードブル：蒟蒻貝柱涼拌
- ② 温かい料理：藍梅豆豉醬燒排骨
- ③ 点 心 類：藍梅珍珠粉面包
- ④ 鍋 湯 類：高野豆腐肉丸子鍋山藥

