



食とスポーツで魅せる島根(二部構成) ～アレンジ料理バトル編& トークセッション編～

アレンジ料理バトル～島根の食材で挑む創作対決～

豊穡の秋 松江栄養調理製菓専門学校を会場に、元Jリーガーの小泉勇人さんと一緒に「アレンジ料理バトル」に挑戦しました！島根県産の食材や地元の調味料をふんだんに使用し、オリジナル料理で島根の彩りを演出

料理バトルがスタート！



料理実験家！?

料理研究家

審査員は松江栄養調理製菓専門学校の上田校長はじめ、先生方と学生の皆さん。真剣かつ温かい視点で料理を評価してくださいました。



『さすが食欲をそそる味！』『じわっと年輪を感じる味』と絶賛の声！



★祝・奥出雲町 世界農業遺産認定！★



県産の食材と調味料

奥出雲和牛や宍道湖しじみ、旬の新鮮野菜など、身近な食材を使用した調理バトル！
島根の楽しさと奥深さに満たされました。

長時間にわたりご協力いただいた皆さまに、心より感謝申し上げます。
おかげさまで、皆さまと島根の食材の魅力を存分に味わうことができました。



トークセッション～アスリートの食と健康を語る～



YouTube www.youtube.com/@TakagaiEmiko

アレンジ料理対決に続き、スポーツと食・健康をテーマにしたトークセッション。
現役時代の経験を交えながら日々の食事管理や栄養バランス、体づくりの大切さについて語っていただきました。
参加者も興味深々で「食とスポーツ」「地域の魅力」について、みんなで考える時間となりました。

しじみもいいけど、赤貝(サルボウガイ)もいちおし！との声あり



参加者との交流やサイン会・撮影会も行われ、会場は笑顔でいっぱいになりました。



小泉さんから料理本をプレゼント