

2025年度 《そば料理コンテスト:参加者紹介と作品名》

【創作料理部門】

1 高橋富士子 幌加内そばスクール蕎雪庵 《たわらそば》

“たわらそば”の最大の特徴は、茹でたそばの粘りを利用しているところです。日頃よりそばを食べている職場のお仲間には色々なアイデアを頂きながら、試行錯誤し、剣淵の特産品のじゃがいもを使い仕上げました。

2 松森八重子 旭川そばスクールまつもり 《とても簡単そば寿司アラカルト》

そば料理コンテストに参加するのは、昨年に引き続き2回目です。今年の『とても簡単そば寿司アラカルト』は昨年同様もったいない精神から生まれたレシピです。そばの切りくずが、素敵なそば寿司になる過程をご覧ください。

3 安田みゆき 幌加内そばスクール蕎雪庵 《Noriそばカリッと揚げ浸し》

海苔で巻いたそばをカリッと揚げ、お酢を隠し味にしたタレでいただきます。食感の違いと香りの違いでいつものそばをひと工夫してみました。子供にも好評で、日常のちょっとしたおもてなしにもおすすめの一品です。

4 小田美代子 とちぎ蕎和会 《そば粉のラップサンド》

蕎麦を打って余ってしまった時や、切れ端を生かして時々、簡単にできる「蕎麦がき」や「ガレット」を作っています。今回のコンテストの皆様の料理を参考に、蕎麦料理の幅を広げていけたらと思っています。

5 川崎美智子 とちぎ蕎和会 《そば粉で作るカレーすいとん》

コンテストには初めて挑戦します。連日の猛烈な暑さの中、私が思いついたのは、食欲がない夏にピッタリの「カレーすいとん」です。スタミナのつく豚肉、たっぷりの野菜、蕎麦打ちの切れ端も活用したボリュームたっぷりの1杯です。

6 手塚 順子 とちぎ蕎和会 《ソバがきのゆば巻き揚げ甘味噌だれ》

私は生まれも育ちも日光市 日光には湯波料理がありますがその知名度は京都にはおよびません。今回は蕎麦料理ですが湯波と何か出来ないかと考えました。油で揚げたパリパリ湯波とそばがきを地元のお味噌で仕立てました。

2025年度 《そば料理コンテスト:参加者紹介と作品名》

【創作料理部門】

7 谷原準一朗 彩蕎庵 《ぼくちそば》

自分が打ったそばを自分で茹でて食べるぐらいで料理はほとんどしていませんが、何かを作ることが好きなため今回挑戦しました。クルミ汁も手作りしていますので、皆様のお口に合うと幸いです。

8 齊藤 聡 伊勢原蕎麦打ち倶楽部 《そばと豆腐のミニクロケット》

普段は打つにしろ食べるにしろ伝統的な純手打ち蕎麦にこだわっていますが、今回は創作料理ということで、いつもの「そば」にカラを破って洋食に化けてもらうことにしました。あっ、殻は最初からはずれていましたね(笑)。

9 佐藤 悦子 そば打ちプラス代表 《そばライスバーガー》

今回、私に課せられたミッションは「**打った蕎麦を無駄なく食す技を、日本中の全蕎麦協会の皆さんにお伝えする**」ことです。地域フォーラムでお話ししただけでは伝わらない“**味**”をそば料理コンテストでご披露したいと思います。

10 島崎 朝美 千葉県そば推進協議会 《そば粉そばの実の焼餅》

そば打ち歴18年。手打ちそばに加え、色々な蕎麦粉料理を知ってもらうために、簡単そば打ちと蕎麦粉料理の「あひるの会」を立ち上げて6年。小麦粉の代用としてのレシピではなく“蕎麦粉の特徴を活かした料理”を毎回作っています。

11 近藤直幸・中林朋子 ニコニコそば打ち同好会
《残ったそばをおでんに。お楽しみそば巾着》

西日本支部のニコニコそば打ち同好会です。名前のおりニコニコ楽しいクラブ運営を心がけています。今回はホッとする優しいそば料理でエントリーします。そば打ちだけでなく、料理でも！クラブ名のおり食べる人をニコニコ笑顔にしたいと思います🎵

2025年度 《そば料理コンテスト:参加者紹介と作品名》

【スイーツ部門】

1 岩本真由美 とちぎ蕎和会 《そば 饅頭》

今回で3回目の参加になります。今回は、昨年に当会のそば料理教室で叔母が出品した「そば饅頭」のレシピを頂きましたので作ってみます。冷めても固くならず美味しい饅頭です。

2 上野 美子 とちぎ蕎和会 《フライパンでスコーン》

遠い山梨県での料理コンテスト、美味しい物が出来上がるかが、少し心配ですが、食べた方が、ホッとするような料理になるように頑張ります。皆様、どんな料理を作られるのか、とても楽しみです。

3 渡辺 卓也 さいたま蕎麦打ち倶楽部北本 《そばランタン フロランタン風》

ソバを使ったデザートを提供を模索しております。そば祭りでおそばを六百円で提供して遠方から味に胸躍りお越しのお客様から千円札を貰い釣銭を出しては大変失礼だし勿体ないです。皆様と一緒に期待を超えましょう。

4 田多井 慶子 NPO法人信州そばアカデミー 《そば湯でスイーツ》

- ・そば料理への思い～そば湯を使って何かできないか、と考えてみました。ほんの思いつきです。今売り出し中の「蓼科野菜」の地元ですので、そのひとつ赤いルバーブを使ってみました。
- ・コンテストへの意気込み～コンテスト会場のアルソアへは、車で30分のところに、住んでいます。コンテストへは参加することに意義があると思っています。