



審査の結果、3組のチームが横綱賞(前列中央)、東の大関賞(同右)、西の大関賞(同左)に選ばれた



阿古市長はじめ5人が実食審査



3つのちゃんこセットを購入した一般参加者が、自分の好きな鍋に投票



▲3組の出場者が、ちゃんこ鍋を調理

決勝に進出した3つのちゃんこ鍋セットには、イベント開催前から長蛇の列ができる

相撲発祥の地・葛城 食の切り口でPRへ

葛城市は3日、開業7周年を迎えた同市太田の「道の駅かつらぎ」を会場に、市の食材を使った3種のちゃんこ鍋から優勝作品を決める「第1回けはやちゃんこ鍋コンテスト決勝戦」を開催した。審査員や一般参加者による審査の結果、職場女性3人のチームが考案した「15の白星親子鍋」が横綱賞に選ばれた。当日は他に、キッチンカーなどの飲食店が出店した「けはやマルシェ」や「ご当地クイズ大会」などのイベントも開催された。

コンテストは、相撲発祥の地を「食」の切り口からPRする目的で開催。6月15日から7月31日の期間で、ちゃんとこ鍋のレシピを募集したところ33組から応募があり、書類選考や試食などを行い勝ち残った3組が、今回の決勝戦への出場を決めた。決勝戦当日は3つのうち

横綱賞に選ばれた「15の白星親子鍋」は、葛城産の大根を星型に切り抜き「白星」を表現し、卵や厚揚げなどの食材を盛り込んだちゃんとこ鍋。チーム代表で市在住の女性は「普段冷蔵庫の中にあるような食材を選んだ。全て市の食材で作ることができる」と話した。また、東の大関賞に「葛城ちゃんこ」が、西の大関賞に「まろやか豆乳マーボーちゃんこ鍋」がそれぞれ選ばれた。

同市は今後、今回決勝に

設ステージで行われた実食

午後1時15分ごろから特

設ステージでは審査以

来年から人が詰めかけ、長蛇

の列ができる。

午後1時ごろから特

設ステージでは審査以

来年から人が詰めかけ、長蛇

の列ができる。