

祝・T-1グランプリ 北海道ブロック大会優勝！

中津和江さん（12区）

北海道代表に決定！

12月1日に札幌フアクトリーで開催された、「第4回T-1グランプリ北海道ブロック大会・個人の部」において、12区在住の中津和江さんが出場し、見事、優勝を果たしました。中津さんは北海



道代表として2月16日に東京で開かれる全国決勝大会に出場します。

実は、中津さんは今大会が3度目の出場となります。何事も勉強。最初は広告を見て興味を持ち、これは良い勉強・経験になると思い参加されたそうです。そして、3度

目の出場となった今大会では、1次選考のレシピ審査、ブロック予選を通過し決勝戦まで進み、応募総数205作品の中から北海道代表の座を獲得しました。

こだわりの漬物

今回、中津さんがT-1グランプリで作ったのは「きゅうりのよくばり漬け」です。きゅうりを始め、人参、ぜんまい、レンコンなどいろんな具材を文字通り「よく



中津さんが漬けた漬物

ばって」漬けたものです。具材はもとより、一番こだわったのが味付けの調味料だそうです。漬け込みには甘みと旨みのあるらっきよ酢、味付けには道外から取り寄せるしょうゆを使うなど、中津さんの味へのこだわりが見えます。

また、作り手のあり方が重要だといいます。「バタバタしながら作ってもおいしくならない。楽しんで愛情を持って作ることがおいしく漬ける秘訣だし、作る人の心持ちが大切」と教えてくれました。

こういった考えを持って実践することができるからこそ、中津さんの漬物はおいしく、食べる人を笑顔にしてくれます。

試行錯誤の末

中津さんには目標としていくことがあります。それは毎年ひとつ、新しい漬物にチャレンジすることです。これを入れたらどんな味になるのだろう、と毎日考えそれを形にするようにしています。

今あるレシピにもよくアレンジをするそうです。「いつも失敗ばかり」といいますが、その積み重ねの結果が今の中津さんの漬物に生きているのだと思います。

全国に向けて

2月に開催される全国決勝大会に、今からもう緊張して大変だという中津さんですが、「結果は関係なく、北海道らしさを見せながら、みんなで仲良く楽しく食べられるものを出していきたい」と力強く抱負を語ってくれました。技術や材料だけではなく、作る人の心持ちが大切と語る中津さんらしい、食べ手のことを考えた言葉でした。

全国大会でもぜひ、みんなを楽しく笑顔にしてくれる中津さんとよくばり漬けが見られることを期待しています。

T-1グランプリって？

T-1の「T」は漬物の頭文字「T」からとっています。このグランプリは日本の伝統的な食文化「漬物」を通じて地域活性化と食文化発展を目指すものです。「農家に元気を」と2010年に北海道で開催されたのが始まりであり、現在では全国6地区（北海道、東北、関東、中部、西日本、九州・沖縄）に広がり、様々な地域の漬物が味・見た目・個性を競い合い日本一を決定します。

