

## ～えむぞうくん川柳大賞、漫画原作大賞、レシピ大賞 授賞式レポート～ 今年から LEOC 賞が新設され、これまで以上に盛り上がった授賞式

2015年11月27日、株式会社ドクターズプラザとNPO法人日本医学交流協会医療団主催による「第9回えむぞうくん健康川柳大賞」「第8回えむぞうくん健康漫画大賞」「第6回えむぞうくん健康レシピ大賞」の各賞授賞式が行われました。

昨年、一昨年に引き続き、病院や施設、企業や学校などのフードサービスを手がける株式会社 LEOC 様に授賞式会場および懇親会場のご提供、健康レシピ大賞へのご協賛をいただきました。また、今年から新たに、健康レシピ大賞内に「LEOC 賞」が設けられました。

授賞式後の懇親会では健康レシピ大賞受賞作品をはじめ、和洋さまざまな料理がビュッフェ形式で提供され、各賞受賞者が舌鼓を打ちました。

大賞受賞者の喜びのコメントと、選考にあたった審査員の先生方の講評を以下にご紹介します。

### 第9回 えむぞうくん健康川柳大賞

「第9回 えむぞうくん健康川柳大賞」は、全国から 3532 作品を応募いただきました。厳正な審査の結果、佳作 30 作品、特別賞 1 作品、優秀賞 3 作品、そして大賞 1 作品が選ばれました。

なお、入賞作品をまとめた物が、来年3月末頃に作品集として発行される予定です。

#### 大賞 奈良県・中村宗一さんのコメント

##### 作品「万歩計つけて畑を楽しもう」

本日は栄えある席にお招きいただき、また、このような賞を受賞することができ、審査員および関係者の皆さまにお礼申し上げます。少々不似合いな場所に來たようで緊張しています。

私が川柳を始めたのは、今から 20 年前のこと。ゴルフコンペに参加した際に自分の不注意から足のじん帯を切ってしまい、静養を余儀なくされ、暇を持て余していた時に新聞の俳句・川柳欄が目にとまりました。以来、俳句とも川柳ともつかないものを書き留めるようになり、そのことを友人に話したら「川柳というくらいだから千句は作れ」と言われ、よしっという気持ちで現在まで作り続けてきました。

足のけがのリハビリのために着けるようになった万歩計。今も多い時には1日に1万5千歩は歩いており、今回受賞した句が生まれるきっかけにもなりました。今日ここに来る道中で、今の気持ちをしたためてまいりました。

「私より今日の主役は万歩計」

ありがとうございました。

#### 健康川柳大賞 審査委員長 江幡哲男先生（全日本川柳協会常任幹事）の講評

受賞者の皆様、おめでとうございます。

今回もたくさんの作品をご応募いただきましたが、審査員としては「楽しくて奥が深い作品」を選考基準としています。楽しいだけでも、奥が深いだけでもダメ。例えば昔、かもめのジョナサンが流行ったこ

ろに「かもめのジョナサン、いっぱいいたら、かもめの皆さん」なんてダジャレがありましたが、こういうのは1回聞くだけなら良いですが、2回3回聞くと興ざめです。かといって「人生とは何ぞや」みたいな難しいことを年中考えていても疲れますよね。

今回の大賞作品に関しては、非常にリラックスした仕立ての句になっている点が、受賞のポイントとなっています。

## 第8回 えむぞうくん健康漫画原作大賞

「第8回 えむぞうくん健康漫画原作大賞」は、全国から485作品を応募いただきました。厳正な審査の結果、奨励賞2作品、佳作6作品、審査委員特別賞1作品、審査委員長特別賞1作品、優秀賞3作品、そして大賞1作品が選ばれました。

### 大賞 大阪芸術大学・杉田梨紗さんのコメント

#### 作品「OD 起立性調節障害ってどんな病気？」

受賞を知った時はとても驚き、嬉しい気持ちになりました。

私は中学2年の時に起立性調節障害（OD）と診断されました。それ以来、今まで周囲の理解を得られず、つらい思いをしたこともありました。そんな経験から「より多くの人にODのことを認知してほしい」と思い、ODのことを全く知らない人でも理解しやすいように気を付けて描きました。読みやすくするため、病気の症状をえむぞうくんを紹介させるなど工夫しました。

私の将来の夢はイラストレーターになることです。作品を創作するため、また、自分自身の視野を広げるために大学進学を決意しました。大学では漫画やアニメーションなど、さまざまなことを学び、夢を実現させていきたいと考えています。

（杉田さんは残念ながら授賞式に参加することができなかったため、このようなメッセージを寄せてくださいました）

### 健康漫画原作大賞 審査委員長 あさみさとる先生（漫画家）の講評

今回の応募作品の傾向として、自分自身の体験から過去にはない視点で作られた作品が多くみられた反面、単なる“説明書”のようになっている作品も目立ちました。参考にした本やホームページ情報のコピーになっていませんか？ 漫画は、文字だけでは読み飛ばしてしまいがちな情報を、絵とストーリーによって目に留めてもらう効果があります。知ってもらいたいことや知識を自分の中で消化して、自分なりに表現することで、初めて読者に伝わるのだと思います。

大賞に選ばれた作品は、まさにご自分の体験から得られた情報であり、とても説得力があります。子どもの目線と親の目線の両方から、ODというあまり知られていない病気を分かりやすく描けていたと思います。

## 第6回 えむぞうくん健康レシピ大賞

「第6回 えむぞうくん健康レシピ大賞」は、全国から 796 作品を応募いただきました。厳正な審査の結果、佳作4作品、特別賞1作品、優秀賞2作品、そして大賞1作品が選ばれました。

### 大賞 北海道三笠高等学校・得田葉菜さんのコメント

#### 作品「もちもち蒲焼きうな井」

私が高校の部活動に入部して初めて参加したコンクールが、このえむぞうくんレシピ大賞だったので、とても力を入れた作品です。

最近、うなぎは高くてなかなか食べられなくなりました。私が考えたこのレシピは、はんぺんとジャガイモとマシュマロを使ってうなぎの食感を表現し、安くて気軽に食べられるうな井を目指しました。

実は私自身、もともとうなぎ独特の泥臭さやグニャッとした食感があまり好きではなかったのですが、私と同じようにうなぎが苦手な人でも食べられるレシピに、あえてチャレンジしました。

マシュマロを使うことでモチモチとした食感を出していますが、最初はマシュマロという発想はなく、試作を重ねる中で“これだ！”とひらめいて、食材に加えることにしました。

もともと料理をするのは大好き。いろいろなレシピを調べつつ、レシピをそのまま作るのではなく、あれこれ工夫や手間を加えて私流の創作料理を作っています。将来の夢は料理研究家。これからも料理の勉強を続けていきたいです。

### 健康レシピ大賞 審査委員長 内野美恵先生（東京家政大学ヒューマンライフ支援センター講師）の講評

健康レシピ大賞の審査基準は、何といたってもヘルシーと思われる食材を使っていること、ヘルシーになる工夫がなされていることです。あくまで料理レシピですので、面白くて変わったものではなく、実際に何度も作ることができ、次の世代に継承できるものを、と考えて選考しました。受賞者の皆さま、おめでとうございます。

大賞受賞作品は、うなぎが絶滅危惧種になって入手しにくくなっている昨今、「土用丑の日にうなぎを食べる」というような日本の伝統的な食習慣がなくならないように、という思いも込めて選ばせていただきました。

### ■LEOC 賞

今年から新たに LEOC 賞を設け、3 作品が受賞しました。LEOC 賞作品は株式会社 LEOC 様の運営される社員食堂などで商品とした販売される予定です。

### LEOC 賞&佳作 IFC 栄養専門学校・手束恵理さんのコメント

#### 作品「簡単！ ヘルシー！かわいい！かんぴょう de sweets！！」

10 年間東京で一人暮らしをしていたのですが、料理の学校に通うために栃木県の実家に戻りました。もともと料理は大好きで、今は休みの日になると家族の食事を私が作るのが習慣になっています。

栃木県はかんぴょうの生産地として有名ですが、かんぴょうはお寿司など限られた料理にしか使わな

いいイメージがあります。地元名産のかんぴょうが幅広い料理に使える、なおかつ栄養価も高いことをアピールしたいと思い、このレシピを考案しました。

#### **LEOC 賞 兵庫県立社高等学校・小西凧沙さんのコメント**

##### **作品「ジャガイモンブラン」**

社高校生活科学科の一員としてさまざまな地域イベントに参加する中で、自分たちの考えたレシピをもとにした商品を販売させていただいています。

今回賞をいただいたレシピは、じゃがいもをメインの食材として使っているので、重たくなならないようカスタードの甘さを控えるなどの工夫をしました。試作段階から家族に試食してもらい、「甘過ぎる」「ちょっと重い」などの味について意見を聞きながら作りあげました。最終的には誰にでもオススメできるくらいおいしく仕上がったと思います。

#### **LEOC 賞 郡山女子大学短期大学部・井上絵里香さんのコメント**

##### **作品「香ばしナッツ入りヘルシーおからロール」**

高校の時から料理が好きで、3年間毎日欠かさず自分で弁当を作り、ついでに父と母の弁当も一緒に作っていました。今は実家を離れて一人暮らし。自炊をするのも日々の生活の楽しみの一つです。

今回、初めてこのような料理コンクールに応募させていただきました。おからをメインの食材としつつ、アーモンドやカシューナッツを加えることで、おからの軟らかさとナッツの香ばしい食感を合わせました。まだ父と母には味見をしてもらっていないので、今度ぜひ食べてもらいたいです。

#### **LEOC 賞 審査委員長 柳原健良総調理長（株式会社 LEOC）講評**

皆さんおめでとうございます。

今年から新設された LEOC 賞。メイン料理については「1人当たり食材費 150 円以内」、スイーツや小鉢に関しては「1人当たり食材費 60 円以内」という選考基準を設け、基準をクリアした作品の中から賞を決めました。さまざまな工夫を凝らした作品が寄せられましたが、この食材費をクリアする作品は意外に少なかったようです。

ともあれ、健康レシピ大賞という意義ある賞に私たちも協力させていただき、また応募作品によって私たちもいろいろ勉強させていただく良い機会になればと考えています。