

おでんサミット

『小田原おでんサミット2016』（4月2～3日）には前年並みの9万人が来場。北海道から九州・沖縄に至る全国12地域から、ふるさとおでん店が揃い、特徴のあるおいしさを競った。

地元の『小田原おでん』は、老舗13社がこだわりのおでん種を提供し、好きなもの5個を選び500円で販売し好評だった。『塩釜おでん』は、牡蠣の旨味だしが好評で、2日間で1000食を完売。『東京北区おでん』は、ちくわぶ、しらたき、江戸野菜をアピールした。

小田原おでんの普及進む

小田原おでん会の杉山宗史会長は「小田原おでん種の種類は年々増加し、地元で親しまれている。練り製品メーカーの中には、『小田原おでん』の商品名で、おでんセッ



コンテストの受賞者を表彰する杉山会長(右端)



好評だった塩釜おでんのコーナー

ト商品を発売するところが出てきた。今後も増える見通しで、認知度は上がっている」と語った。

今年も一般から公募した『小田原おでん種コンテスト』が行われ、3日に最終審査会が行われた。テーマは『季節を感じさせるおでん種(秋)』。地元の小田原市などから50点を越える書類での応募があり、この中から7点が1次審査を通過。この日は地元有識者や一般から選ばれた審査員が、7点の試作品を試食し審査した。

最優秀賞には『シャケとねぎのがんも』が選ばれ、優秀賞には『秋のギフト』『えのきのこ』の2点が決まった。

『シャケとねぎのがんも』は、がんもにアキサケを入れて秋の風味を強調した。『秋のギフト』は、さつまいも

とかぼちゃなどで外側を成型し、中にハンバーグやがんもを詰め込んだ。『えのきのこ』は、えのきを合挽肉と混ぜ合わせ、ジューシーにした。