

★総評

甲乙つけ難い出店者の炊き出しであったが、経験が明暗を分けた。東日本大震災で実際に炊き出しを受けた体験等を下に展開した被災地からの出店者は、心労を労う盛り付けの工夫、心労を労う料理内容、調理工程を単純化する工夫を見せ躍動した。一方、初出場の開催地相模原市からの出店者は、自らが炊き出しを受けた経験が乏しかったため、自分ごと化した炊き出しの展開が叶わなかった。

★寸評

・最優秀グランプリ

石巻うまいもん屋（一杯の教訓（かぼちゃを使ったおかゆ））（総合点 21）

想定避難者に対する配慮が出店者中No.1 であった。おかゆにかぼちゃを混ぜた一杯の教訓は 腹持ちも良く栄養面も考慮した炊き出しであった。また、提供した容器の盛り付けには底にビニール袋が敷いてあり、その後の自炊等にも容器を再利用できる工夫が見られた。また炊き出しの脇には、充電ステーションを設けるなど、自ら被災した体験を下に如何にすれば被災者の労を少しでも軽減できるのかに真摯に取り組む姿勢が見られた。

・優秀グランプリ

七輪屋@復興屋台村気仙沼横丁（カマカレー）（総合点 15）

炊き出しや自炊さらには救援物資で定番であるカレーライス、飽きられやすい側面をもつが、マグロのカマを使ったカレーライスは見た目にも驚きを与え、想定避難者の心労を和らげる効果があると判断した。また味付けも老若男女問わない工夫がされており避難所での炊き出しを再現したものになった。開始間もなくは衛生面に課題が散見されたものの、自主的な気づきから徹底され、会期中において大きな成長が見られた。

NPO 法人キッチンカーズマーケット（すいとん）（総合点 16）

常日頃から災害時での炊き出しに出動できるよう準備が万全であることを理解した。例えば『すいとん』は冷凍して常備されているようで、会期中にも実情を把握した。誰にでも好まれる味付けも老若男女問わない工夫として好感がもてた。

石巻食堂（びっくりきつねうどん）（総合点 15）

揚げの中にうどんを入れて一体型として下準備して望んだ。この工夫は、実際の調理過程で本領を発揮し、きつねをわざわざ盛り付ける手間を省くことが叶った（調理効率）。またキッチンカーをレンタルして望むなど衛生管理も徹底していた。

・審査委員特別賞

小田急ホテルセンチュリー相模大野（野菜たっぷりポトフ）（総合点 13）

味が上品である野菜たっぷりポトフは、救援物資で偏りがちな栄養バランスを考えたものだと判断した。ポトフは、野菜が煮崩れないため少し大きく切るものであるが、もう少し小さなものを用意する等、高齢者、幼児が食する可能性を考えた配慮が必要であると判断した。一方、衣装が日常のホテルマンを再現しており、炊き出しを受けた想定避難者には斬新で心労を労う効果もあると判断した。