

平成17年度第1回「食の甲子園やまがた大会」報告書

1. 事業の名称

伝統野菜を使った高校生による料理コンテスト事業
「食の甲子園」やまがた大会

2. 事業の目的（趣旨）

「食育基本法」が制定され、国が「食生活指針」を打ち出して「食育」を啓蒙している今、伝統的な食文化や地域の産物を活かし、新しい料理を創作することにより、健康で、より楽しく安全で豊かな食生活を目指す必要がある。とりわけ、地元の若い世代に、伝統料理と、食生活の関心を高めてもらうことがみんなで食事をする楽しさを、親から子へ、子から孫へと家庭での食生活が受け継がれるものとする。そこで県内の高校生により料理コンテストを「食の甲子園」やまがた大会として企画した。来年以降は全国大会になるよう発展させる。

3. 事業の実施期間

平成17年4月 「食の甲子園やまがた大会」事業決定
平成17年10月 「食の甲子園やまがた大会」レシピ一次審査
平成17年10月30日 「食の甲子園やまがた大会」開催（会場：山形市山形学院高等学校）
平成18年1月21日
～ 29日 アフターイベント（応募レシピの試食会・食事作法教室）
県内3地区で開催

4. 事業の成果

山形県内の高校13校より97レシピの応募があった。（延参加生徒数約200名）

レシピ一次審査を行い、10校10チームを選定し本大会を行った。

本大会では、実際に各チームが調理（約3時間）をし、試食審査を経て「創作料理」「伝承料理」各部門の優秀賞を決定した。

本事業を行うことにより、若い世代への地元食材を使用した伝統料理の伝承及び食育に貢献した。

第1回「食の甲子園やまがた大会」

◎審査委員

沢村 國子 社団法人山形栄養士会 副会長
渡辺 泰山 山形県高等学校家庭部会 会長（山形県立新庄南高等学校）
北垣 俊一 山形学院高等学校 校長
江頭 宏昌 山形大学農学部 助教授
古田 久子 料理研究家
村形 喜男 自由農園主宰
早坂 稔 おいしい山形の食と文化を考える会 会長
笹原 智美 山形芽生会 会長



◎出場校（レシピ一次審査通過校）10校10チーム

1. 山形県立山辺高等学校
作品名<山形の宝物弁当>（創作料理） 庄田 沖田 渡辺 佐藤 多田
2. 山形県立村山農業高等学校
作品名<ほうれん草の肉団子トマト煮>（創作料理） 鹿柴
3. 山形県立高島高等学校
作品名<大宮講料理>（伝承料理） 近野 二関 三浦
4. 山形県立小国高等学校
作品名<THE☆おかひじきピザ>（創作料理） 今盛 小嶋 齋藤
5. 山形県立南陽高等学校

作品名<さといもと豆腐の和風ハンバーグ> (創作料理) 高山

6. 山形県立左沢高等学校

作品名<蔵王かぼちゃのグラタン> (創作料理) 松田 斎藤 鈴木 井上

7. 山形県立米沢商業高等学校

作品名<雪汁> (伝承料理) 清野 山口 芳賀 我妻

8. 山形県立新庄南高等学校

作品名<かいもち御膳> (伝承料理) 佐藤 森

9. 山形県立山形東高等学校

作品名<山形のそばまん> (創作料理) 中村

10. 私立山形学院高等学校

作品名<山形の四季 秋> (創作料理) 川田 桑原 佐藤 渡辺



◎各部門優秀校

創作料理部門

- 最優秀賞 山形県立村山農業高等学校 (食を考える国民会議賞)
- 第二位 山形県立山辺高等学校 (山形農政事務所長賞)
- 優秀賞 山形県立小国高等学校 (おいしい山形推進機構賞)
- 山形県立南陽高等学校 (おいしい山形推進機構賞)
- 山形県立左沢高等学校 (山形教育長賞)
- 山形県立山形東高等学校 (芽生会賞)
- 芽生会特別賞 私立山形学院高等学校

伝承料理部門

- 最優秀賞 山形県立高畠高等学校 (食を考える国民会議賞)
- 第二位 山形県立新庄南高等学校 (山形農政事務所長賞)
- 優秀賞 山形県立米沢商業高等学校 (山形教育長賞)

◎最優秀賞レシピ

創作料理部門

<ほうれん草の肉団子トマト煮> 山形県立村山農業高等学校

- ① たまねぎはみじん切りにする。ほうれん草は、洗って水気をよく切り、細かく切る。ラップで包み、電子レンジ(600W)に約1分30秒間かけて水にとり、水気をよく絞る。
- ② ボウルにひき肉と水、塩、こしょうを入れてよく練り混ぜ、22等分して丸める。
- ③ 鍋にトマトの水煮(缶汁ごと)とオリーブ油、砂糖、塩、にんにく、ローリエ、水を入れて煮立てる。トマトの水煮を木べらでつぶし、②の肉だんごを入れて12~13分煮る。
- ④ 冷凍ミックスベジタブルを凍ったまま加え、5~6分間煮る。



自薦理由

何をつくろうか?と考えた時、自分の好きな野菜を使いたいなあと思い、ほうれん草を使うことにしました。そして山形牛を使った肉だんごに、ほうれん草を入れて、山形らしい料理にしました。

伝承料理部門

<大宮講料理> 山形県立高畠高等学校

凍み豆腐の煮物

- ① 鍋にだし汁を煮立て、砂糖としょう油で薄味をつける。
- ② ①に油揚げを入れ、しばらくたったら、さやえんどう以外の材料を全部入れてことごとと煮る。里いもがやわらかくなり、他の材料に充分煮汁がしみたところでさやえんどうを加え、すぐに火を止める。

ゆり根のあんかけ

- ① ゆり根をほぐし、よく水洗いする。
- ② 600cc のだし汁に塩小1 を入れ沸騰したら、ほぐしたゆり根を入れる。竹串が刺さるぐらいになったらザルに上げる。
- ③ だし汁 350cc を沸騰させ、塩小1/3、砂糖小2、薄口醤油小1 で味を整え（好みの味にする）ゆり根を加え、水溶きでんぷんで好みのトロ味をつける。

栗きんとん

- ① さつまいも 1~2 cm の厚さの輪切りし、厚めに皮をむいて水洗いし、10~15 分水につけ、あく抜きする。
- ② 鍋に①がたっぷりかぶるぐらいの水を入れて火にかけ、くちなしの実をガーゼに入れて加え、さつまいもがやわらかくなるまで煮る。
- ③ いもは熱いうちに裏ごしし、砂糖の 1/4 量と湯 1/2 カップを入れまぜる。
- ④ 鍋に湯 1cc と残りの砂糖、みりん、塩を入れ火にかける。とけたら栗をシロップごと入れて煮る。③を入れてねりまぜながら中火で煮つめる。
- ⑤ 温まる程度に煮て、皿にあけ、さまし照りをだす。



白あえ

（下準備をする）

- ① 干しいたけは水にもどして石づきをとり、せん切りする。
- ② 人参は皮をむき、3 cm 長さの短冊切り、こんにゃくも短冊切りにする。
- ③ こんにゃくは湯通しする。
- ④ 塩少量入れた湯で、筋をとったさやえんどうをゆで、斜め切りにする。

（下煮する）

- ⑤ 鍋に煮出し汁と調味料を入れ、人参、こんにゃく、しいたけを煮る。人参がやわらかくなったらさやえんどうを入れ、ひと混ぜし、火からおろして広げて冷ます。

（あえ衣を作る）

- ⑥ 豆腐はくずして熱湯に入れ、沸騰したら、ふきんを敷いたざるの上にあけ、軽く絞る。
- ⑦ 白ごまは炒ってすり鉢ですり、豆腐を加え、さらに調味料を加えてする。
- ⑧ 具を煮汁をきり、あえ衣とあえる。

自薦理由

祖母達が若妻の頃盛んだった大宮講、お年取りの華やかな宴を盛り立てた定番料理は、郷土の農産物を用いて、手間ひまかけたものでした。4品の主材、里芋、ゆり根、さつまいも、人参は置賜のどの農家でも自家用に栽培していました。ありふれた食材で絶妙の料理に仕上げた先人の知恵を現代に活かしたいと思いました。

◎アフターイベント（応募レシピの試食会と食事作法教室）県内3地区で開催

招待者：食の甲子園審査参加校各5名（引率の先生と生徒）

料理（昼食）の構成：「開催ブロックで入賞した料理」＋「応募レシピ」から数品を選定し、提供する「料理」はレシピを基に『プロ仕立て』に仕上げ提供した。

平成18年1月21日 米沢 ふる山（米沢市）

先付け	白和え	（高島高校・大宮講）
椀盛	雪汁	（米沢商業高校）
焼物	和風ピザ	（小国高校）
揚物	里芋と豆腐のハンバーグ揚げ	（南陽高校）
蒸し物	干し貝柱の茶碗蒸し	
飯	高菜チャーハン	（米沢東高校）
汁	芋茎干しと味噌もちの味噌汁	
香の物	一口茄子とおみずけ	
	ほうじ茶と蕎麦饅頭	（山形東高校）



平成18年1月22日 割烹とりや (新庄市)

先付	ひろこ 鳥賊 酢味噌和え	
白付	寒鱈昆布	
中鉢	大根ときのこのやわらか煮	(新庄南高校)
焼物	馬肉ベーコン春菜巻	
洋菜	ほうれん草の肉団子トマト煮	(村山農業高校)
蒸物	ふんわり茶碗蒸し	(村山農業高校)
代鉢	かいもち	(新庄南高校)
香の物	泉田かぶ 燻り大根	
汁	鱈汁	



平成18年1月29日 日本料理 嘯月 (山形市)

小鉢	凍み豆腐の煮物	(高島高校)
弁当		
揚物	赤根蒟蒻草と牛肉の肉団子トマトソース掛け	(村山農業高校)
煮物	小蕪の射込み	(山辺高校)
向付	鯛のお造りと生野菜の酢立ドレッシング	(天童高校)
和物	白和え	(高島高校)
飯	焼おにぎりの生姜あん	(山形学院高校)
汁	豆乳椀	(左沢高校)



感想

先日は食事の作法教室に参加させていただき、誠にありがとうございました。緊張の中にも楽しいひとときを過ごさせていただき、生徒共々大変嬉しく思っております。

高校生の考えた料理を本格的にアレンジ、調理していただき、新しい発見をしながら大変おいしくいただきました。また、高校生向け作法教室とは言え私自身も大変勉強になりました。小国高校で教員生活をスタートし七年になります。この度の大会に応募させていただき、置賜の地に住まいながらも食材や文化など私自身の勉強不足を実感しました。

生徒たちは本選参加という評価をいただき、生き生きと活動することができました。このような機会を準備し与えて下さった皆様には大変感謝いたしております。

昨日教えていただいた事を大事にして、毎日の生活や授業に取り入れていきたいと思ひます。生徒たちも来年度に向けて様々考えているようですので、またお世話になる事があると思ひます。より一層生徒らしさが発揮できるよう活動していきたいと思ひます。

山形県立小国高等学校 鍾水智津子

先日は食事の作法講習会に招待していただき、ありがとうございました。たくさんの工夫をこらした料理はどれも大変おいしかったです。このような会を準備していただき本当にありがとうございました。

私たちは保育士を目指し、四月より短期大学に進学します。このたび教えていただいた作法を日頃から気に留め、まずは自分をしっかり磨くことから始めたいと思ひます。

山形県立小国高等学校 伊藤麻衣子
佐藤 裕美