

第4回「食の甲子園やまがた大会～フレ南東北大会～」

[入賞作品集]

第4回 食の甲子園
やまがた大会・フレ南東北大会

伝えて、むすんで

6/22 (日)
午前11:00開会
開催時間 19:00

食彩パワースガイド

平成20年6月22日

主催：おいしい山形の食と文化を考える会
第4回食の甲子園やまがた大会実行委員会

(おいしい山形の食と文化を考える会、山形県、山形県教育委員会)

第4回「食の甲子園やまがた大会～プレ南東北大会～」

期日：平成20年6月22日（日）

場 所：山形市保健センター

1. 開 会 式 11:00～
2. 調理開始～終了 11:20～12:50
3. プレゼンテーション審査 12:50～
4. 参加者試食交流会 13:30～14:10
5. 表 彰 式 14:15～15:00

□ 食の甲子園やまがた大会の経緯 □

- 平成16年度 「おいしい山形の食と文化を考える会」活動スタート
- 平成17年度 第1回「食の甲子園やまがた大会」を開催。また、食事時の作法等を学ぶアフターイベントを開催。
- 平成18年度 第2回「食の甲子園やまがた大会」開催。アフターイベントの開催に加え、山形県と山形在来作物研究会が開催した「在来作物フォーラム」への協力（入賞作品の展示・試食）。
- 平成19年度 第3回「食の甲子園やまがた大会～プレ南東北大会～」開催。また、佐藤松兵衛商店と連携し、第2回大会最優秀作品をモチーフに悪戸芋を使ったお菓子を開発・試販。
- 平成20年度 第4回「食の甲子園やまがた大会～プレ南東北大会～」開催。これまで秋の食材を活用した「食の甲子園」を開催してきたが、本年は、春～初夏の食材を活用し食の甲子園を実施。

年 度	申込み高校数 (料理数)	決勝戦出場校	備 考
17年度	13校 チーム97 レシピ	10校10チーム10レシピ	
18年度	14校81チーム133レシピ	9校10チーム10レシピ	単品の部、組合せの部
19年度	10校49チーム162レシピ	10校13チーム13レシピ	宮城県、福島県から1校ずつ参加
20年度	14校35チーム35レシピ	8校8チーム8レシピ	宮城県、福島県から1校ずつ参加

第4回「食の甲子園やまがた大会～プレ南東北大会～」について

1. 目的

「食育基本法」が制定され、国が「食生活指針を打ち出し「食育」の重要性が注目される中で、伝統的な「和の心」が育まれる食文化や地域の産物を活かした調理の体験を通し、伝統の継承と創造への意欲を持つ活力ある青少年の育成を図るとともに、伝承されている食材の調査・研究を通して、地域の固有な食の歴史とその多様な広がりを学びながら、生産者との交流、および現役調理人との交流により、地域の食と文化に対して関係者それぞれが理解を深めることを目的としています。

2. 実施内容

各地域の高校生による、地域内に伝承されている入手可能な野菜・肉・魚などの食材を中心に使用した「組み合わせ料理(3品)」のコンクールを第4回「食の甲子園やまがた大会」として開催しました。

また、今大会は第3回に引き続きプレ南東北大会として位置づけ宮城県から明成高等学校、福島県からいわき総合高等学校の2校に参加いただきました。

3. 応募・アドバイス申込み先

□庄内地区 副実行委員長(庄内ブロック長)渡部政一

〒997-0034 鶴岡市本町 3-11-39

□最上地区 副実行委員長(最上ブロック長)高橋秀幸

〒996-0021 新庄市常葉町 3-25

□村山地区 副実行委員長(村山ブロック長)澤渡好子

〒990-0042 山形市七日町 4-9-2

□置賜地区 副実行委員長(置賜ブロック)佐藤登興美

〒992-0351 高島町高島 640

4. 審査経緯

(1)地区大会(レシピ一次審査):5月15日～5月25日の期間に審査。

各ブロック実行委員会選考委員により各々5レシピを選出しました。(計20レシピ)

(2)県大会(レシピ二次審査:5月30日の期間に実施)

一次審査で選出された20レシピから6レシピ優秀作品を選出しました。

(3)決勝大会(最終審査:調理実技審査)は県大会(レシピ二次審査)で選ばれた6レシピと招待校(宮城・福島)2レシピにより決勝大会を開催しました。

(4)決勝大会の審査は、審査員が下記4項目について5段階評価をしてその獲得総合点に

より決定しました。

①伝統野菜・在来野菜などの食材活用

②伝統料理や地域性を取り入れた創意工夫

③調理実技においては「作業性・味・色合い・盛り付け・組み合わせ」など

④上記①～③において期待されている項目に対して、「料理名・レシピ考案から試作を通じて検討したこと(料理着想のいきさつ、作品に込めた想い、調査や研究した過程など)」の記載内容、および、会場でのプレゼンテーション(3分間)

4. 審査員(敬称略・順不同)

佐藤光男	東北農政局山形農政事務所
澤村國子	社団法人山形県栄養士会副会長
渡部美恵子	高等学校教育研究会家庭福祉部会長 県立酒田北高等学校長
赤澤経也	山形大学農学部准教授
村形喜男	自由農園主宰
早坂稔	割烹 とりや
古山裕喜	味どころ ふる山
白田洋一	山形県農政企画課新農業推進主幹

5. 最優秀賞受賞作品

～忘れかけている伝統食材に息吹を～ 山辺高等学校

第4回「食の甲子園やまがた大会～プレ南東北大会～」

決勝大会 結果一覧

賞 名	参加校名	作品名・選手名
【最優秀賞】 ◇山形県知事賞 【優秀賞】 ○山形県教育委員会教育長賞 チームの連携がよくスムーズな作業がされていたもの	山辺高等学校	[作品名] ～忘れかけている伝統食材に息吹を～ [選手名] ◎金生 佳奈 芦野 和美 日下部 絢奈 佐藤 真美 東海林 知妃呂
【優秀賞】 ○農林水産省東北農政局山形農政事務所長賞 食材が有効活用され味、盛り付けが優れているもの	東根工業高等学校	[作品名] ひがしね初夏のすっぶく膳 [選手名] ◎柴田 理恵 斎藤 結香 青木 悠紀 落合 静香 奥山 愛梨 佐藤 加奈
【優秀賞】 ○おいしいやまがた推進機構会長賞 地域の伝統野菜、在来野菜などの食材の活用が優れていたもの	米沢商業高等学校	[作品名] 直江兼続「愛の御膳」 [選手名] ◎齋藤 睦美 安久津 美晴 木村 彩絵 安藤 友里 佐藤 美沙 伊藤 遥
【優秀賞】 ○山形県栄養士会会長賞 料理のバランス、食材の組み合わせが優れていたもの	新庄神室産業高等学校	[作品名] さなぶり昼御膳 [選手名] ◎田中 真奈実 高山 秋恵 飯塚 望夢 渡邊 まどか 松田 加奈 甲州 志帆
【優秀賞】 ○やまがた食産業クラスター協議会会長賞 伝統料理・在来野菜を取り入れた創意工夫が優秀なもの	鶴岡中央高等学校	[作品名] なつかしの料理 [選手名] ◎丸山 静華 大瀧 有紗 佐藤 彬 森田 智帆 早坂 真央
【優秀賞】 ○山形商工会議所会頭賞 将来への可能性が感じられるもの	宮城県 明成高等学校	[作品名] SENZAN SORA-BEN(仙山空弁) [選手名] ◎菅原 優 川村 大樹 福田 史彦
【優秀賞】 ○山形県料理飲食業生活衛生同業組合理事長賞 季節感や楽しさ、作品への想いが表現されているもの	置賜農業高等学校	[作品名] 武将膳 [選手名] ◎佐藤 安寿香 伊藤 由佳 鹿野 美沙都 加藤 美咲 遠藤 佑美 小原 奈々絵
【優秀賞】 ○おいしい山形の食と文化を考える会会長賞 プレゼンテーション内容や、地域の方々との交流が優れているもの	福島県 いわき総合高等学校	[作品名] いわき巡り～ハワイアの風についての～ [選手名] ◎坂本 朱美 新妻 唯 佐藤 妃沙子 水野 可奈美 鈴木 さおり 渡部 聖子

第4回「食の甲子園やまがた大会」作品一覧

賞	受賞校	作 品	作 品 名
<p>【最優秀賞】 山形県知事賞</p> <p>【優秀賞】 山形県教育委員会教育長賞</p>	<p>山辺高等学校</p>		<p>～忘れかけている伝統食材に息吹を～</p> <p>料理名 山形の春薫る米料理2種</p> <p>山形野菜和え物 うぎそば饅頭</p>
<p>【優秀賞】 農林水産省 東北農政局 山形農政事務所長賞</p>	<p>東根工業高等学校</p>		<p>ひがしね初夏のすっぶく膳</p> <p>料理名 鱈と山菜のすっぶく飯 鱈餅よろこんぶ えごま和え</p>
<p>【優秀賞】 おいしいやまがた推進機構会長賞</p>	<p>米沢商業高等学校</p>		<p>直江兼統「愛の御膳」</p> <p>料理名 塩引き寿司 紅豆腐のすまし汁 付け揚げ</p>

第4回「食の甲子園やまがた大会」作品一覧

賞	受賞校	作 品	作 品 名
<p>【優秀賞】 山形県栄養士会会長賞</p>	<p>新庄神室産業高等学校</p>		<p>さなぶり昼御膳</p> <p>料理名 きなこおにぎりの朴葉包み クジラ汁 ウドと身欠きニシンの煮しめ</p>
<p>【優秀賞】 やまがた食産業クラスター協議会会長賞</p>	<p>鶴岡中央高等学校</p>		<p>なつかしの料理</p> <p>料理名 だだちゃ豆ご飯 赤こごめの白和え べろべろ汁</p>
<p>【優秀賞】 山形商工会議所会頭賞</p>	<p>宮城県 明成高等学校</p>		<p>SENZAN SORA-BEN(仙山空弁)</p> <p>料理名 みそ汁(NAGOMI) おむすび (LIAISON CHERRY) 冷やし茶碗蒸し (SORA-DASHI)</p>

第4回「食の甲子園やまがた大会」作品一覧

賞	受賞校	作 品	作 品 名
【優秀賞】 山形県料理 飲食業生活 衛生同業組 合理事長賞	置賜農業高 等学校		武将膳
			料理名 紅大豆の茶巾 寿司 酢鶏 変り兵糧丸揚げ <small>ヒョウロウガン</small> 焼き梅干し湯
【優秀賞】 おいしい山形 の食と文化を 考える会会長 賞	福島県 いわき総合 高等学校		いわき巡り ～ハワイアン風に のって～
			料理名 いわき取り(口取り) サンマのぼうぼう焼き 色取り野菜と共に(鉢 肴) 八杯汁(止め碗)

第4回「食の甲子園やまがた大会～フレ南東北大会～」

新聞記事

おそろいの法被姿で、オリジナル料理を作る
高校生ら 山形市保健センター



高校生「食の甲子園」 山形で決勝大会 最優秀賞に山辺



最優秀賞に輝いた山
辺高の「忘れかけて
いる伝統食材に息吹
き」

昨年度までは十月に開催
し、秋の食材を中心にしてい
たが、今回は「初夏の食材」
がテーマ。県内十校からレシ
ビ三十三点の応募があり、一
次、二次を通過した六点が決
勝に臨んだ。将来的には全国
大会への発展を目標に掲げて
おり、宮城、福島両県から計
二校を招待し、予選東北大
会を位置付けて開いた。
生徒たちは約一時間半の制

限時間内に、三高程度の粗み
合わせ料理を調理し、レシビ
に込めた思いをラゼンテー
ション・料理はいずれも完成
度が高く、審査員が「店に出
せる」と、うなるほどの出来
栄であった。
最優秀賞の「忘れかけてい
る伝統食材に息吹き」は、地
元のわき水を使い、ウコギや
紅花、オカヒシキなど県内一
円の素材を盛り込んだ料理。
山辺高の金生佳奈さん、四野
和美さん、目下部舞奈さん、
佐藤真美さん、東海林知紀高
さんが作った。

食の甲子園は、県料理飲食
業生活衛生同業組合
会員らで組織する
「おいしい山形の食
と文化を考える会」
（早坂校舎区）が開
催しており、今回で
四回目。

高校生50人が 料理の腕競う

高校生が地元の食材を使
った料理を競い合う「食の
甲子園やまがた大会」が22
日、山形市城南町の市保健
センターで開催された。
県内の飲食店業者らで作
る「おいしい山形の食と文
化を考える会」が主催し、
今年で4年目。県内6校と、
宮城と福島からの招待を受
けた2校の計8校、計約50
人が出場した。

各校は、高校の敷地内で
収穫したトマトや地元山
で採れた山菜などを持参
し、創意工夫に富んだメニ
ューを数多く出品。審査員
からは、山菜の食感が良い
「魚の臭みが抜けて食べや
すい」などと驚きの声があ
がった。
山辺町特産のウコギを生
地に練り込んだまんじゅう
などを出品し、最優秀賞に
選ばれた県立山辺高チーム
の金生佳奈さん(18)は「手
間をかけた点が評価されて
うれしい」と話した。

山形新聞 平成20年7月2日

地元食材「青春」仕立て

県内外の高校生が地元の食材を使った料理のアイデアと味を競う「食の甲子園やまがた大会」がこのほど、山形市内で開かれ、最優秀賞の風知事賞に山辺高の「忘れかけている伝統食材に息吹を」が輝いた。サクラマス、山辺

町産豚肉などを使った「山形の春薫る米料理2種」、サクランボジャム、県産トマトなどを使った「山形野菜あえ物」、米沢市のウコギを使った「うこぎそば饅頭(まんじゅう)」の3品で構成されている。レシビを紹介する。

食の甲子園やまがた大会
最優秀賞
レシビ紹介

山辺高校

「忘れかけている
伝統食材に息吹を」



～ 「食の甲子園」 会場風景 ～





◇後 援◇

農林水産省東北農政局山形農政事務所

おいしい山形推進機構

社団法人山形県栄養士会

株式会社ケーブルテレビ山形

山形新聞社

山形放送

河北新報社山形総局

福島民報社

やまがた食産業クラスター協議会

大同生命保険株式会社山形支社

山形商工会議所

山形デザイン専門学校

キリンビバレッジ株式会社

(敬称略・順不同)

※ご協力ありがとうございました。

おいしい山形の食と文化を考える会 事務局
〒990-0041 山形市緑町3丁目7-55 3号室
TEL 023-622-9648 FAX 023-622-9650

ポスターデザイン：山形デザイン専門学校 後平優子氏

「食」がさかえ、「食」が働く夢未来やまがた 夢未来やまがた食育県民運動

県民みんなで食育を実践し、心身の健康と豊かな心を育むとともに、「食」が大きく働く食文化の地域社会を創造しましょう。

県民運動スローガン

●食育で健やかな心身と地域をつくろう

➢「食」には、すごいパワーがあるぞ！「食」の力をかりて、みんなの心と体を元気にしよう。それが、住みやすい地域づくりにつながるんだ！

●「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしよう

➢食には「いのち」がある。食べることは「いのち」をいただくこと。

➢生産者や流通、調理など多くの方々の手を経て、食べることが実現する。毎日の「食」に感謝しよう。

➢いつも「もったいない」という気持ちを忘れないで。

●規則正しい食生活をしよう

➢「食」は健康の源。一日の元気は「朝ごはん」から。早寝、早起き、みんなで朝ごはんを食べよう。

➢体にいい食べ物のことをいっぱい学んで、快適な生活を。

●家族そろって楽しく食事をしよう

➢食事時の楽しい会話は何よりのごちそうだ！みんなと一緒に食事の中から、必要な礼儀作法、食べられる喜びを理解しよう。

➢時には、家族で協力して料理を作って食事をしよう。料理の奥深さ、家庭の味を覚え、それを家庭の財産にしよう。

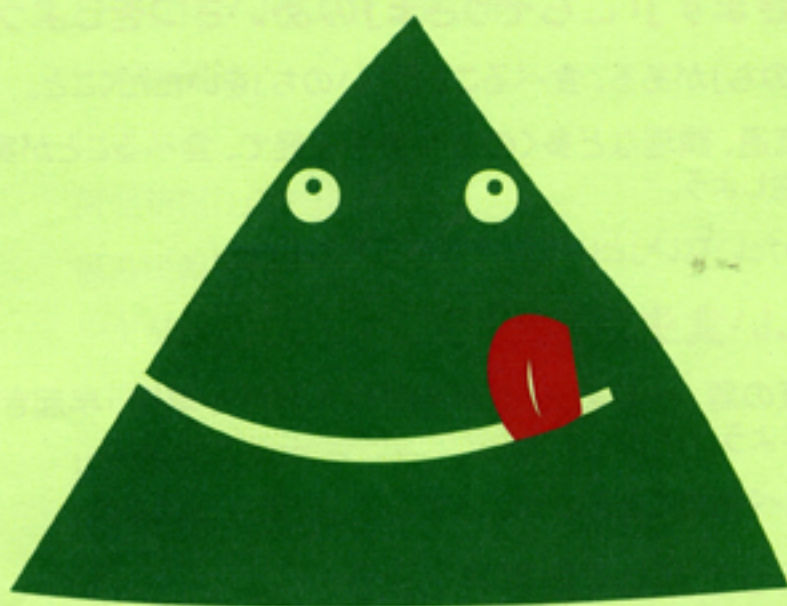
●やまがたの食を知ろう

➢「やまがた」は食の宝庫。みんなが誇りに思う味があり、昔から受け継がれてきた食の知恵がある。食を起点とした豊かな県民性や食産業・食文化などを未来につなごう。

➢自分たちの食だけでなく、諸外国の食料事情にも思いを巡らせ、やまがたの四季折々の豊かな食を十分に堪能し、未来に伝えていこう。

毎月19日は家族団らんの日

家族で食卓を囲みいろいろな話をしようよ！



おいしい山形[®]