

## 〈とがちマルシェ料理甲子園 2018 開催報告書〉

### (1) 開催概要

- ①開催日 平成 30 年 9 月 2 日 (日)
- ②会場 帯広調理師専門学校 (北海道帯広市東 10 条 13 丁目 30-1)
- ③出場数 20 チーム
- ④募集テーマ 「十勝産食材を使用した家庭で作れるアイデア料理」
- ⑤ゲスト審査員 料理研究家 きじまりゅうた



祖母で料理研究家の村上昭子、母で料理研究家の杵島直美から多彩な家庭料理を学び、立教大学観光学部卒業後、アパレルメーカー勤務を経て、料理の道に入る。同世代のリアルな目線で作るアイデアメニューが雑誌や料理サイトで人気。NHK「きょうの料理」などで料理研究家として活躍。

### 料理研究家 ヤミー



世界中のお料理を 3 ステップの簡単レシピにして届ける、料理研究家。美術大学を卒業後、テキスタイルデザインの仕事をを経て、輸入食材店に勤務。2006 年 1 月に料理ブログをスタートし、レシピの簡単さと面白さからたちまちネットやテレビで話題に。2007 年 6 月にはブログをまとめたレシピ本『大変!!この料理簡単すぎかも…ヤミーさんの 3STEP COOKING』(主婦の友社)を出版し、ベストセラーとなるなど著書多数。

### ⑥大会結果

#### 優勝

福知山淑徳高等学校 (京都府)  
「栄養たっぷりハスカップだれのワンプレート豚丼」



#### 準優勝

北海道広尾高等学校 (北海道)  
「カレーと十勝の彩あんかけごはん」



#### 奨励賞

北海道広尾高等学校 (北海道)  
「栄養満点いかとろハピネス」



**審査員特別賞**

北海道文教大学明清高等学校（北海道）  
「夕紅葉～十勝の秋便り～」



北海道帯広緑陽高等学校 AAA チーム  
「ディアップ' S」



(2) 大会の様子

① 調理



② プレゼンテーション・試食・講評



③ 閉会式



(3) 報道

・新聞への記事掲載

十勝毎日新聞 9月3日

全国の高校生が十勝産の食材を使ってオリジナル料理を競う「とかちマルシェ料理甲子園2018」(ととかちマルシェ運営協議会主催)が2日、帯広調理師専門学校で開かれた。10校20チームが参加し、「栄養た

とかちマルシェ料理甲子園 豚井×ハスカップ



福知山淑徳高(京都)優勝

優勝したSMILEYの(左2人目から)眞鍋さん、小牧さん、園田さん。左はきしま審査委員長、右から審査員で料理研究家のヤミーさん、川田会長

つぶりハスカップだれのワンプレート豚井」を作った福知山淑徳高校(京都)のチーム「SMILEY」が優勝した。準優勝には、地元十勝から広尾高校のチーム「ライズ」が優勝した。

「カレイと十勝の彩あんかけごはん」が選ばれた。福知山淑徳高は初回の2016年から連続で出場してきたが、優勝は初めて。今回は3年の園田凜さん(17)、2年の小牧亜紗さん(17)、1年の眞鍋のかさん(16)の3人でチームを編成。前年も参加した園田さんが昨年の来帯時に食べた豚井から着想を得、試行錯誤を重ねてレシピを開発した。

表形式では、審査委員長で料理研究家のきしまりゅうたさんが「(レシピを)作り込むだけでなく、人に伝わるようシンプルに落とし込むことがバランスよくできていた」と講評。同協議会の川田章博会長が優勝チームにプレートと賞金10万円を授与した。

(長谷川正人)

北海道新聞 9月3日

料理甲子園 福知山淑徳V 準優勝は広尾のチーム

とかちマルシェ最終日

十勝産食材を使った料理作りに関わった高校生たち (北政智史撮影)

「料理甲子園」が開かれ、福知山淑徳高(京都)のチーム「SMILEY」が優勝した。十勝管内を中心に京都や札幌の10校から入った一組でつくった計20チームが会場。審査は30分以内に行われ、生肉は30分以内で盛り付け、生肉は湯を掛け合せて柔らかく野菜や肉を切りフライパンを焼いた。優勝した福知山淑徳高(京都)は、栄えあるハスカップだれのワンプレート豚井を出し、福知山淑徳高は初回の2016年から連続で出場してきたが、優勝は初めて。今回は3年の園田凜さん(17)、2年の小牧亜紗さん(17)、1年の眞鍋のかさん(16)の3人でチームを編成。前年も参加した園田さんが昨年の来帯時に食べた豚井から着想を得、試行錯誤を重ねてレシピを開発した。

園田さんは「うまくいかなかったけどもあつた。本番が一番いい結果を出せ、優勝もできてうれしい」と喜びをかみしめた。

(鈴木大博)

# とち料理甲子園で初優勝

## 淑徳高 調理系列

### 30分で作れるアイデア審査

### 生徒3人の栄養たっぷり豚丼考案

福知山市正明寺の福知山淑徳高校(山田朝枝校長)調理系列のチームが、北海道十勝産食材を使った家庭で作れるアイデア料理の大会「とち料理甲子園」で優勝した。同校オースティン先生が初めて、出場した生徒たちは「『まさか』といふ気持ち、とてもうれしい」と快挙を喜ぶ。



料理甲子園で初の優勝に輝いたチーム「SMILLY」

とち料理甲子園は、毎年、料理系列が企画されている。十勝産食材のさらなる普及や食育の浸透を目的として、各調理科の生徒が創意工夫を凝らして、30分以内で完成できるレシピを審査する。今年、調理系列が栄冠を手にした。

優勝したのは、3年生の岡田輝彦くん、2年

生の小牧理紗さん、1年生の藤井ののかさん。2義理は毎朝、朝のチーム「SMILLY」。北海道産のブランド豚「十勝豚」を軸に、鶏肉、キャベツ、パスタ、ナスを使った「栄養たっぷりハスカップだしのワンプレート」で勝負した。

豚はバラ肉で柔らかく、相性の良いハスカップのソースはさっぱりとした酸味、だしが加わっていることで食べやすくなり、お肉の味が引き出される。小牧さんは「心からう

れしかったです。東中も出場して良い結果を残せるよう頑張りたい」とと大会を振り返った。

最後の出場となった岡田さんは「審査では惜しいところが多かったけれど、最後まであきらめず、みんな頑張りで優勝できました。思わずにやってみようという気持ちで頑張りました。応援をありがとうございました。」



福知山淑徳高校

北前道ならではの食材をふんだんに使ったワンプレート豚丼