＜とかちマルシェ料理甲子園 2021　開催報告書＞

（1）開催概要

①開　催　日　　令和 3 年 9 月 20 日（月・祝）

②開 催 方 法　　オンライン（Zoom）

③出　場　数　　21 チーム（うち 2 次審査進出 11 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つく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

旅で出会った世界の家庭料理を、日本で作りやすくアレンジした簡単レシピが人気。TV や雑誌、企業のレシピ開発の他、ベストセラーとなった著書も多数。自ら主宰する料理教室「Yummy's Cooking Studio」は常に満席。

⑥大会結果

優　勝

北海道広尾高等学校（北海道）
「十勝 NEW スタイル押し寿司」

準優勝

北海道広尾高等学校（北海道）
「夏の想ひ出～十勝の夜空を彩る花火麺～」

奨励賞

福知山淑徳高等学校（京都府）
「色どりたっぷりビックリゾット」

審査員特別賞

北海道清水高等学校（北海道）
「ふわっとろっスフレオムライス」

福島県立湯本高等学校（福島県）
「とかっぷれーと♡」

（2）大会の様子

・2 次審査（プレゼンテーション・講評）

（3）報道

・新聞記事

十勝毎日新聞　9月21日

十勝産食材料理を競う「マルシェ甲子園」

広尾高「BLACK!!」優勝

昆布だしかけたサケの押しずし

全国の高校生が十勝産食材を使ったオリジナル料理を競う「とかちマルシェ料理甲子園」（とかちマルシェ運営協議会主催）が20日に行われ、「十勝NEWスタイル押し寿司」を出品した広尾高校の「BLACK!!（ブラック）」が優勝した。十勝勢の優勝は3年連続、広尾高校のチームが優勝を飾るのは初めて。

2016年から開催し、今年で6回目。全国から10校21チームが出場、書類審査を通過した8校11チームが同日の最終審査に挑んだ。新型コロナウイルスの影響で、プレゼンテーションなどはオンライン形式で実施した。

広尾高校のチームは、いずれも3年の布施李玖土（りくと）さん（17）、鈴木文也さん（18）、吉田姫菜さん（17）がメンバー。昆布のだし汁を押しずしにかけるユニークな料理を考案、広尾産のサケなど見た目の鮮やかさ、家庭でも調理しやすい手軽さが評価された。

リーダーの布施さんは「何度も試作し、調理方法を工夫して完成させた。優勝できてうれしい」と喜んでいた。

審査員を務めた料理研究家のヤミーさんは「基本的な調味料で仕上げていることに好感」、同じく料理研究家のきじまりゅうたさんは「合理的なレシピでアイデアも良かった」と述べていた。（岡田優人）

その他の十勝関係の入賞チームは次の通り。（敬称略）

▽準優勝＝広尾高夏祭り実行委員会（石村志雅、石川心、七戸咲桜）、作品＝「夏の想い出～十勝の夜空を彩る花火麺～」▽審査員特別賞＝清水高「しゅわっと3姉妹」（小野優月、安保穂乃華、渡部優奈）、作品＝「しゅわっふわっスフレオムライス」

初優勝した広尾高校の押しずし。昆布だしをかけるアイデアが評価された

優勝した広尾高校の（画面左から）鈴木さん、布施さん、吉田さん

北海道新聞　9月21日

料理甲子園で優勝し、オンラインで表彰される広尾高の生徒たち（中央）。かぶりもので発表した

押しずしにコンブだし 高評価

とかちマルシェ料理甲子園

広尾高「ブラック!!」V

高校生が十勝産食材を使ったレシピを競う「とかちマルシェ料理甲子園2021」が20日、オンライン会議システム「Zoom（ズーム）」で行われた。押しずしにコンブだしをかけて味わう「十勝NEWスタイル押し寿司（ずし）」を考案した広尾高3年生3人のチーム「ブラック!!」が優勝した。

とかちマルシェ運営協議会が主催し、今年で6回目。全国10校21チームが参加し、書類審査で選ばれた8校11チームがこの日の2次審査に臨んだ。新型コロナウイルス感染防止のため、調理の手順を撮影した動画を事前に提出し、当日はオンラインで発表。料理研究家のきじまりゅうたさんとヤミーさんが審査した。

広尾高の押しずしは酢飯に地元のサケやいり卵、枝豆などを挟み、コンブのうま味の効いただしをかけた。審査員は「彩りもよく、家庭の調味料で作れる」と評価。リーダーの布施李玖（りく）さん(17)は「新しいご当地メニューを作りたいと何度も試作したのでうれしい」と喜んだ。他の入賞は次の通り。（高橋澄恵）

▽準優勝＝広尾高夏祭り実行委員会▽奨励賞＝福知山淑徳高リコピン（京都）▽審査員特別賞＝清水高しゅわっと3姉妹、福島県立湯本高

読売新聞道東版　9月22日

道東

北見 網走 釧路 帯広 根室

オンラインで参加し、優勝を喜ぶ広尾高のチーム「BLACK!!」の生徒たち

十勝の恵み 鮮やか押し寿司

料理甲子園 広尾高V

高校生が十勝産食材を使ったオリジナル料理で競う「とかちマルシェ料理甲子園2021」が20日、オンラインで開かれ、広尾高校（広尾町）の「BLACK!!」チームが出品した「十勝NEWスタイル押し寿司」が優勝した。

優勝した「十勝NEWスタイル押し寿司」（とかちマルシェ運営協議会提供）

帯広商工会議所などでつくる「とかちマルシェ運営協議会」が、十勝産食材の消費拡大などを図ろうと主催しており、6回目。

今回は道内のほか、鹿児島県や滋賀県など全国の10校21チームからレシピの応募があり、書類審査を経た8校11チームがこの日、2次審査に臨んだ。

新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、2次審査は昨年に続きオンライン開催となり、それぞれ事前に録画した調理の動画と、PR動画を発表した。

優勝した「十勝NEWスタイル押し寿司」は十勝産のサケ、キュウリ、枝豆、いり卵、ミニトマト、ニンジンなどを使用。昆布だしをかけて、うま味豊かな味わいに仕上げ、「見た目がきれい。家庭で誰でも作れる」などと評価を受けた。

チームのリーダーで、3年生の布施李玖士さんは「何度も作り直し、よいものができたと思っていたので、優勝できてうれしい」と語った。

広尾高校は、ともに2次審査に進んだ「夏祭り実行委員会」チームの麺料理も準優勝となった。

協議会では、両チームを含め入賞したレシピについて、今後、「とかちマルシェ」のホームページで公開することにしている。