

<とがちマルシェ料理甲子園 2023 開催報告書>

(1) 開催概要

①テーマ：十勝産食材を使用した「家庭で作れる」アイデアレシピ（※スイーツやドリンクは対象外）

②審査員：きじま りゅうた（料理研究家）



祖母と母が料理研究家という家庭に育ち、幼い頃から料理に自然と親しむ。
男性のリアルな視点から考えた「若い世代にもムリのない料理の作り方を提案している」。
「NHK きょうの料理」「CBC キューピー3分クッキング」などのテレビ・WEB・雑誌上でのレシピ紹介や、料理教室やイベント出演などを中心に活動している。
著書も多数。Youtube #きじまごはん にて料理が楽しくなる動画を配信中。

ヤミー（料理研究家）



世界を旅する料理研究家。
NHK「きょうの料理」や「ヤミーのレシピ帖（長野朝日放送）」等、テレビや雑誌で活躍。
著書も多数。
主宰する料理教室「Yummy's Cooking Studio」は、世界中の料理が簡単に自宅でも作れると人気を博し、オンラインクラスも開講中。

③内容：応募のあったレシピから、一次審査〔書類選考〕によって二次審査に進むチームを決定。

一次審査を通過したチームは、調理動画・プレゼンテーション動画を提出し、二次審査会にオンラインで出場。レシピ、調理動画、プレゼンテーション動画を総合的に審査し、質疑応答・講評の後、結果発表を行う。

二次審査会：令和5年10月29日（日）午前10時～午後1時

④賞：優勝…10万円、準優勝…5万円、奨励賞…3万円、審査員特別賞…1万円（2チーム）

参加賞…十勝の物産品（二次審査進出チームの内、上記の賞に該当しない全チーム）

参加記念品として、二次審査出場者全員に「とがちマルシェ オリジナルエプロン」をプレゼント。

⑤出場数：応募…10校 23チーム、二次審査出場…8校 13チーム

(2) 大会結果

優勝

北海道広尾高等学校（北海道）

「つぶ辛ダレと夏野菜のスタミナませそば」



準優勝

福島県あさか開成高等学校（福島県）
「ten wins salad ~十勝サラダ~」



奨励賞

東京都赤羽北桜高等学校（東京都）
「ししやものシシャモ」



審査員特別賞（2チーム）

福知山淑徳高等学校（京都府）
「おこちゃん#ちゃん焼き」



北海道広尾高等学校（北海道）

「ショッキングなピンクの近未来いももち」



（3）二次審査会プレゼンテーションの様子



(4) 新聞報道

とちまちマルシェ料理甲子園



▽優勝した「グリーン・ニシノ」のメンバー（後ろの画面左から田中さん、吉田さん、西野さん）と審査員ら
 ◎グリーン・ニシノ考案の広尾のツブ貝と新得そばを使ったまぜそば

全国の高校生が、十勝産で8回目。7都道府県から食材を使ったアイデアレシピを競う「とちまちマルシェ料理甲子園2023」（とちまちマルシェ運営協議会主催）が29日、帯広市内の帯広経済センタービルで開かれた。広尾高校のチーム「グリーン・ニシノ」が優勝した。十勝勢の優勝は2年ぶり。2016年に始まり今年

広尾高V

田中さん 西野さん 吉田さん

ツブ貝のたれ…香りも楽しいスタミナそば

十勝管内のチームでは、広尾高の「PTA」も「シヨッキングなピンク」の近未来いももち」を考案し、審査員特別賞を受賞した。入賞チームと、審査員2人が考案したレシピは、11月上旬にとちまちマルシェの公式ホームページで公開される予定。（吉原慧）

審査員を務めた料理研究家のヤミーさんは「ツブ貝のたれの活用方法として、そうめんなど新得そば以外の麺類への応用も考えており、広尾町の食材を全国の家庭へ発信できる」と同じく料理研究家のきじまりゅうたさんは「食材への理解や伝え方がうまい」と評価した。

「ニシノ」は3年の田中剛さん（17）、西野心月（みつき）さん（18）、吉田あいりさん（17）の3人。広尾町の灯台ツブ貝や新得そばを使った「つぶ辛ダレと夏野菜のスタミナまぜそば」を考案。広尾のツブ貝を発信したいの思いから考案した、そばとツブ貝のたれの組み合わせは、「貝のたれとそばが絡み、味と香りを楽しめる」（同チーム）。リーダーの吉田さんは「ツブ貝と他の十勝産食材との相性を試行錯誤した。進路などで忙しい時期で不安もあったが、優勝してとてもうれしい」と喜んだ。

十勝毎日新聞社_2023. 10. 30



画面に映る優勝チームの広尾高「グリーン・ニシノ」と記念撮影する審査員ら
 （金本綾子撮影）

とちまちマルシェ料理甲子園

広尾高のチームレシピV

高校生が十勝産食材を使ったレシピを競う「とちまちマルシェ料理甲子園2023」（運営協議会主催）が29日、オンライン会議システム「Zoom（ズーム）」で開かれた。「つぶ辛ダレと夏野菜のスタミナまぜそば」を考案した広尾高3年の「グリーン・ニシノ」が優勝チームに選ばれた。

特産つぶと新得そばあえる

今年で8回目。道内や関東九州などから10校23チームが参加し、提出したレシピを基に8校13チームが29日の2次審査に進出した。料理研究家のきじまりゅうたさん、ヤミーさんが審査員を務め、事前に収録した調理動画やPR動画を参考に優勝チームを決めた。

広尾高のレシピは、広尾特産の灯台つぶやコチュジャンなどでつくる特製つぶ辛ダレと新得そばをあえたもの。色が華やかになるよう枝豆やミニトマトなどの夏野菜も使用した。

食材の特徴を生かしたことがなどが評価され、リーダーの吉田あいりさんは「料理の研究時期と進路活動が重なり、うまく時間がとれなかっただけに、優勝できてうれしい」と話した。

（高橋広椰）

北海道新聞社_2023. 10. 30