

<とがちマルシェ料理甲子園 2024 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・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。

川田 絹子 氏（帯広市在住／主婦代表）

日本航空(株)国際線客室乗務員として活躍の後、生涯学習インストラクター1級の資格を取得し、帯広市生涯学習インストラクターとして活躍。民間生涯学習団体「とがちエルダー倶楽部」の設立に係わり、代表となる。また、料理研究会「リモーネ」の副会長を22年間務め、料理講師としても活躍。近年では災害食や高齢者のお一人様食などの講座講師として活躍されている。

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（調理審査）に進むチームを決定。一次審査を通過したチームは、とがちマルシェ開催当日（9月1日（日））に開催する二次審査（調理審査）に出場し、調理及びプレゼンテーションを行う。二次審査の結果は、二次審査当日に発表・表彰する。

二次審査会：令和6年9月1日（日）午前9時～午後4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…15校 39チーム、二次審査出場…8校 11チーム

(2) 大会結果

優勝

北海道広尾高等学校（北海道）

凜桃晴竜丸チーム

「トバコブ全力かき揚げまぶし」



準優勝

山形県立山辺高等学校（山形県）

JAK チーム

「十勝ピエロギ～大地の恵みとともに」



奨励賞

東京都赤羽北桜高等学校（東京都）

「そば寿司とんとん」



審査員特別賞（2チーム）

北海道清水高等学校（北海道）

「第3の焼きそば さっぱり タコ焼きそば」



東京学館船橋高等学校（千葉県）

「かけて食べる！小豆パスタ」



(3) 二次審査会等の様子

1) 調理審査



2) プレゼンテーション審査



3) ゲスト審査員 デモンストレーション



4) 試食・交流会



(4) 表彰式



(5) 報道

1) 十勝毎日新聞社



優勝した広尾高のチーム。左から中山さん、五十嵐さん、八重樫さん

広尾高が連覇

中山さん五十嵐さん八重樫さん

とがちマルシェ 料理甲子園2024

全国の高校生が十勝産食材を使ったアイデアレシピを競う「とがちマルシェ料理甲子園2024」（とがちマルシェ推進協議会主催）が1日に行われ、サケとぼと昆布を使用した「トバコブ全力かき揚げまぶし」を考案した広尾高のチームが優勝した。同校チームの優勝は2年連続。

サケとぼと昆布の「全力かき揚げまぶし」



広尾高のチームが考案した「トバコブ全力かき揚げまぶし」

2016年に始まり今年で9回目。全国各地から15校39チームがエントリーし、書類選考を通過した8校11チームが同日の2次審査に進んだ。今年はコロナ明け5年ぶりのリアル開催となり、帯広市内のとがちプラザを会場に、30分間の調理の美演と試食審査も行った。

優勝した広尾高のチーム「凜桃晴丸」は、中山桃夏さん、五十嵐晴人さん、八重樫成さん（いずれも3年）の3人がメンバー。

十勝産食材をふんだんに使用したかき揚げがご飯の上に載っており、だしけと薬味をかけてひつまぶしのようになじめる。広尾町産のサケとぼと昆布は、だしを取った後のがらもかき揚げの具材として無駄なく使用。つまみとしてのイメージが強いサケとぼの、うま味を存分に生かしたアイデアが評価された。

メンバーは使い慣れない調理器具に苦戦した様子だったが、「全力を出せた」と顔をほころばせた。広尾高としての連覇を果たし、家庭科担任の相馬良孝教諭（43）も「生徒たちが広尾の食材の魅力を全国にアピールしてくれたと喜んだ。今年は初めて表彰式や、とがちマルシェでむらつ駅北側のステージで行った。審査員を務めた料理研究家のヤマシキさんは「手軽に買えるサケとぼを活用し、新しいだし概念をつくってくれた」と評価。同じく料理研究家のきじまりゆうたさんは「このコンテストは年々レベルが上がっている。また来年も十勝で熱い戦いを繰り広げてほしい」と総括した。

そのほか、準優勝1校と奨励賞1校、審査員特別賞2校を選出。十勝からは清水高が「第3の焼きそば」さつぱり「た焼きそば」を考案し、審査員特別賞を受賞した。（児玉未知佳）

十勝毎日新聞社（2面）令和6年9月2日（月）

2) 北海道新聞社

「料理甲子園」 広尾高がV2

とがちマルシェ

JR帯広駅周辺を会場に開かれている食と音楽のイベント「とがちマルシェ」（運営協議会主催）



は最終日の1日、全国の高校生が十勝産食材を使った創作料理の腕を競った「料理甲子園」を行った。広尾高のチーム「凜桃晴丸」が優勝し、同高として2年連続3度目の優勝を果たした。

清水高1チームと広尾高2チーム、東京や福岡の計8校11チームが書類審査を経て2次審査に進出。審査では3人一組で30分以内に4人分を作り、完成した料理は審査員が試食した。

広尾高は数カ月かけて考えたレシピを基に、広尾産のサケとぼや中札内産の枝豆を使ったかき揚げ丼「トバコブ全力かき揚げまぶし」を作った。メンバーの一人で同校3年、中山桃夏さん（17）は「ひつまぶしのようだしや薬味も添えて食べやすくした。優勝できてうれしい」と喜んだ。（安達杏奈）

料理甲子園で創作料理を作る広尾高の生徒（手前2人）らが試食した。

北海道新聞社（十勝・帯広面）令和6年9月2日

3) 北海道文化放送 電子版 9月1日放送

※右記の二次元コードより読み取りください。

