ご当地！絶品

うまいもん甲子園

第13回大会

第13回大会募集レシピ・テーマ

ご当地食材を活かした人気中食＆外食メニュー開発！

～地元食材を活かしたアイディアメニュー募集～

（※中食・外食どちらのメニューでも可）

中食（なかしょく）とは、惣菜や弁当などを買って帰り、家で食べること
外食とは、食堂やレストラン等へ出かけて食事をすること

ー募集要項ー

第10稿

開催趣旨

「ご当地！絶品うまいもん甲子園」は、若者に食や農業のキッカケを作るノギャルプロジェクトの活動をしている藤田志穂が発起人になり立ち上がった、高校生の夢を応援する食企画です。
現在、日本は色々な局面を迎えています。2011年の東日本大震災、少子化、国際社会の中での存在感の低下、不景気等々。しかしそのような状況だからこそ、チャンスも沢山あり、その中心を担うのは今後日本を引っ張る若者だと考えております。若者が夢を持ち、行動する事が今の日本にとって、とても大切だと考え、今回の「ご当地！絶品うまいもん甲子園」を企画しました。
参加される高校生の皆様が夢を持つキッカケになるよう、イベントを通して、企業と行政とメディアが協力・連動して、高校生の皆様の夢や希望をサポートし、地域が盛り上がり、そして日本が元気になれるような企画にします。

コンセプト

1. 夢の舞台を創造

高校生が夢を持ち、叶えられる舞台を創造

2. 人材育成

高校生が商品の開発、製造、宣伝、販売等の流れを経験し、農業、水産業、商業、食の分野で活躍する人材の育成

3. 地域活性化

各都道府県にある名産物、特産物を活かしたPRを都内から行う事で「地産全消」を通し地域活性化のキッカケ作り

食を通じて高校生の夢を応援し地域を盛り上げ、農業・水産業そして日本を元気にします

代表者

藤田 志穂（ふじた しほ）
一般社団法人　全国食の甲子園協会　会長　兼
Office G-Revo㈱　相談役

ご当地！絶品うまいもん甲子園への想い

私は2009年から、若者に食や農業を知るキッカケを広めていく活動を進めておりましたが、その中で農業高校の生徒の皆さん達と一緒に活動し、講演会等をさせていただく機会がとても増えました。皆さんとても向上心があり、熱い思いを持っていました。
数年前、熊本県の八代農業高校の生徒さんと一緒に企業とのつながりを持つお仕事をしました。
そこでは楽しい事も厳しい事も体験し、一人一人の顔付きがどんどん変わっていく姿を見る事が出来ました。
学校の中で勉強をする事も、もちろん大切ですが、外とのつながりを通して得る経験も、今後社会に出るうえで非常に大切な事だと考えています。
私は19歳で起業しましたが、社会に出ると競争する事は当たり前になります。
この激動な時代だからこそ、特に「何がしたいか？」「どうすればいいか？」を考え理解し行動する事は、若輩者の私ですが、今後の日本を動かしていく若者に必要なことだと考えています。
「ご当地！絶品うまいもん甲子園」は、初めは農業高校を対象に、第2回は水産高校が、第3回は商業高校が加わり、そして第4回からは全ての高校が参加出来るようになりました。将来的にはうまいもん甲子園に出場することが、全ての高校生の皆さんの共通の夢や目標になり、参加してくれた生徒さん達の経験や財産になってもらえれば嬉しいです。
あくまで高校生のみなさんが主役で、社会とつながり、それぞれの地域の活性化につながるような、そして、野球の甲子園やラグビーの花園を通し夢に向かうような、高校生が頂点を目指す最大の食イベント「食の甲子園」になればと考えています。

大会概要

◆主催　㈳全国食の甲子園協会
◆後援　全国農業高等学校長協会/全国水産高等学校長協会/全国商業高等学校長協会/
全国高等学校長協会家庭部会/日本学校農業ｸﾗﾌﾞ連盟
◆協賛　パナソニック(株)、(株)シジシージャパン、(株)明治、キリンビバレッジ(株)、
(株)日本アクセス、(株)船昌、アサヒ飲料(株)、グアム政府観光局
(株)サカタのタネ、(株)タテノコーポレーション、(株)J-オイルミルズ、カゴメ(株)、
日清オイリオグループ(株)、エスビー食品(株)、キユーピー(株)、味の素(株)、
(株)ニップン、キッコーマン食品(株)、ハウス食品(株)、
(株)日清製粉ウェルナ、JA全農、(株)永谷園ホールディングス
◆日程　2024年4月～2025年3月
◆概要　オリジナルメニューの考案・調理・プレゼンテーションによる料理コンテスト大会
◆選考　①書類審査　②選抜大会（調理・プレゼンテーション）
③決勝大会（調理・プレゼンテーション）
◆選抜　①北海道・東北②関東・甲信越③東海・北陸④近畿⑤中国・四国⑥九州⑦沖縄県
◆決勝　東京

大会内容（1）

◆募集期間
～2024年7月1日（月） ※当日消印有効、災害等で期間を延長する可能性があります。
◆書類選考
期　　間　**2024年7月2日～12日**
（12日午後に結果をオフィシャルYouTubeチャンネルで発表します）
選考内容　出場申込書を元に、当協会による書類審査を実施します。
発表方法　**オフィシャルYouTubeチャンネルで配信予定**、その後、オフィシャルHPまたは応募いただいた全ての応募校に郵送にて通知します。

【うまいもん甲子園オフィシャルYouTubeチャンネル】

ご当地！絶品
うまいもん甲子園

公式チャンネルでは書類選考の結果を配信予定です。
ぜひ登録に協力いただけると幸いです。YouTubeチャンネルでは、うまいもん甲子園に関する情報、大会の模様などが見れますのでぜひチェックしてください。

◆選抜大会
期　　間　**2024年8月**
開　　催　【北海道、東北エリア】宮城県利府町　**8月9日（金）**
【関東甲信越エリア】**東京都渋谷区　8月6日（火）**　【東海北陸エリア】愛知県岡崎市　**8月19日（月）**
【近畿エリア】**大阪府大阪市　8月23日（金）**　【中国四国エリア】香川県高松市　**8月2日（金）**
【九州エリア】**佐賀県佐賀市　8月27日（火）**　【沖縄県】沖縄県那覇市　**8月31日（土）**
【最多応募校エリア】2エリアで開催

※最多応募校エリアは、沖縄県を除く選抜大会各エリアでの応募数が多い2エリアを対象に、選抜大会にはそれぞれ8～9チームを進出し、8～9チームのエリアからは2チームが決勝大会に進出。
※応募チーム数ではなく応募校数が対象になります。
※応募校数が同一の場合、そのエリアの合計応募チーム数の多いエリアを選出。
※日程や開催地区は随時オフィシャルHPにて発表いたします。
最新情報は公式ホームページなどを随時ご確認ください。
実施内容　書類選考で選ばれた各**5～9**チームが、それぞれの選抜大会にて、
考案したレシピを実際に調理、審査員にむけてプレゼンテーション行っていただきます。
審査員の採点を元に、決勝へ進む代表校を各地区**1～2**チーム選出します。

※　選抜大会へ飛行機での交通が必要なチームには飛行機代の半額を当協会が補助いたします。
※　選抜大会会場までの往復交通宿泊費・食材費（6人前）は基本的に参加者負担となります。
※　食材（6人前）及び調理器具・調味料・消耗品（洗剤・布巾・サランラップ・アルミホイル・固めるテンプル、スポンジ、キッチンペーパー等）については全て参加者の持ち込みになります。
発表方法　閉会式にて決勝大会進出校を発表いたします。

◆応援投票（(株)明治様ご提供）
内　　容　　選抜大会で決勝大会を逃した高校を対象に応援投票を実施。
　　一番多く応援票を獲得した1チームが決勝大会へ進出いたします。
時　　期　　**2024年9月13日～9月16日**

◆チャレンジキッチン（キリンビバレッジ(株)様ご提供）
内　　容　　決勝進出校に対して、エリア選抜大会で審査したプロの料理人が調理研修を実施。
時　　期　　**2024年9月～10月**

■決勝大会（調理、プレゼンテーション）
開 催 日　　**2024年11月（予定）**
時　　間　　10:00～17:00
場　　所　　東京（予定）
内　　容　　選抜大会から選ばれた各エリアの代表校が考案したレシピを調理し審査員に向けてプレゼンテーションを行っていただきます。その内容をもとに優勝、準優勝、特別賞を選出します。

※　決勝大会に関する生徒3名、先生1名分の交通宿泊費は当協会で負担いたします。
宿泊施設は当協会が指定するホテルになります。（宿泊数（前泊後泊の有無）は
当協会で判断しますが、前泊後泊を希望される場合学校負担となります。）
※　食材（～6人前）及び調理器具及び消耗品については全て参加者の持ち込みになります。

募集内容（1）

◆募集条件
1. 出場チームは1チーム3名以内。
※1校から複数のチームが応募する事は可能ですが、同一の学生が異なるチームに応募する事は出来ません。
2. 募集テーマの内容に沿ったメニューを考案しそのレシピを提出すること。
　レシピは誰が見ても作れる内容で提出すること。**（既に商品化しているレシピでの応募は不可）**
3. 「主食」もしくは「おかず」に限る。**（スイーツ及びドリンク系等はNG）**
4. メニューに必ず1つは地元の食材が入っていること。**（地元の食材の範囲は都道府県とする）**
5. 販売価格を**700円**以内に各チームで設定、実売イベントで販売できる金額にて販売価格を設定してください。その際、食材原価をその販売価格の2分の1以下に抑えること。食材の原価については、6人前にて計算すること。
廃棄や規格外の食材を使用する場合、スーパー・小売店で販売されている近い部位の価格を参考に原価表を作成してください。
当協会で審議いたします。
例　①　〇〇丼　　販売価格：700円　原価：320円
〇〇パン　販売価格：400円　原価：200円

＜規格外の食材の原価について＞
規格外で市場に回らない部位・廃棄される部位・学校で作っているもの・地元農家さんよりいただいたものなどは、通常販売されている価格（または近い部位の価格）にて計算してください。
（食材の原価は市場価格に沿った形でお願いいたします、適正価格より低く見積もっていた場合、採点に関して減点いたします）

募集内容（2）

◆応募資格

1．全国の高等学校に通う高校生3名以下のグループで、メニューの開発・調理・発表・販売が出来る方。**（書類選考結果後、メンバーの変更は出来ません）**

調理器具と食材、消耗品（洗剤・布巾・サランラップ・アルミホイル・固めるテンプル、スポンジ、キッチンペーパー等）はすべて各自でご用意ください。

2．校長先生・保護者の許可があり、先生の引率が可能な高校。

◆募集レシピ・テーマ

ご当地食材を活かした人気中食＆外食メニュー開発！

～地元食材を活かしたアイディアメニュー募集～（※中食・外食どちらのメニューでも可）

◆書類審査

①応募動機　②アイディア（若者らしさ）　③見た目の美味しさ（レシピ、写真）

④中食・外食メニュー開発において工夫した点

◆選抜大会・決勝大会

＜メニュー内容：60点＞ ①味　②独創性（オリジナリティ）　③完成度

＜プレゼンテーション：40点＞①表現力（声の抑揚・愛嬌）　②メニューの販売戦略　③応募動機

④中食・外食メニュー開発において工夫した点

◆応募方法

出場申込書を記載し期限までに提出

「出場申込書」に必要情報を記入の上、下記へ原本をお送りください。

（メールでの受付は行っておりませんのでご注意ください）

◆応募締切

2024年7月1日（月） [当日消印有効]

◆送り先

〒150-0031　東京都渋谷区桜丘町30-15　ビバリーヒルズ206

Office G-Revo(株)　うまいもん甲子園事務局宛

◆お問合せ先

Office G-Revo(株)　TEL　03-6450-5845（10時～18時　土日祝日除く）

メール　info@s-koshien.jp

特典

◆応募者

1．応募者全員に参加賞のプレゼント。

（※クラス単位でご応募いただいた場合は別途特典あり）

2．テレビ番組・新聞などのメディアに学校が取材される可能性あり。

3．応募メニューが商品化される可能性あり。

◆準優勝・・・3校

1．農林水産省より大臣官房長賞の授与

2．農林水産省より水産庁長官賞の授与

3．農林水産省より農産局長賞の授与

4．準優勝校すべてに(株)船昌様より国内研修旅行を授与（チーム人数分）**（※状況により渡航先や内容の変更がございます。）**

5．協賛企業より副賞の商品を授与

◆優勝・・・1校

1．農林水産省より農林水産大臣賞の授与（予定）

2．**グアム研修旅行**を授与（チーム人数分）**（※状況により内容の変更がございます。）**

3．パナソニック賞の授与

4．明治賞の授与

5．キリンビバレッジ賞の授与

※　内容が変更になる場合があります。

応募に関する重要事項

◆内　容

1. 応募の際は学校名、氏名、学科名、学年など必要事項をフリガナも付けて必ずご記入ください。記入漏れの場合は、審査対象外となりますので、ご了承ください。
2. 出場申込書は、**～2024年7月1日（月）**当日消印有効にて原本をお送りください。
3. 出場申込書は返却致しませんのでご了承ください。
4. 出場申込書の使用言語は、原則日本語のみとなります。

◆　応募に関わる権利の保全

1. 学校・個人情報の使用

応募者から提出された情報・撮影した写真・映像については、ご当地！絶品うまいもん甲子園の展開に必要とされる範囲に限り、主催者または主催者が容認した第三者(協賛企業・メディアなど)が使用することをご了承ください。

また、**選抜大会、決勝大会、特別企画において撮影した画像、映像に関しても上記の通り使用することをご了承の上、ご応募ください。**

2. 応募情報の使用

出場申込書・メニューなどの応募書類の著作権は、主催者側に帰属するものとします。

応募内容に関わる情報は、ご当地！絶品うまいもん甲子園の展開に必要とされる範囲に限り、主催者または主催者が容認した第三者(協賛企業・メディアなど)が使用することにご同意ください。なお、その編集等は、主催者に監修・確認を一任することをご了承ください。

3. 応募者の出場取り消し

応募者側に、応募から決勝大会までの期間で、応募内容について審査の継続が困難な事由が生じた場合、ルール違反や虚偽の内容での応募、当協会に対して進行を損なうような行為を行った場合、出場の取り消しを行う可能性があります。

応募者が出場の取り消しをする場合は、直ちに当協会にご連絡いただき、その旨を書面に記載して再提出してください。

4. 破損・事故について

使用会場の備品の器物破損や調理中のケガや事故については、学校での責任となることをご了承ください。当協会では補償いたしません。

5. 表彰の取り消し

主催者は、表彰式後、表彰対象の応募内容に下記のような事実が判明した場合は、表彰を取り消すことができます。

※応募内容に関わる虚偽、不正が発覚した場合
※応募内容が他者の権利を侵害していると認められた場合
※その他当協会が必要と認めた場合

全体スケジュール

◆募集期間　**～7月1日**

出場申込書に必要事項を記入の上、原本を当協会へ送付

◆書類審査　**7月2日～12日**

出場申込書の内容を、審査基準従い当協会で書類選考を行い、
各地域ごとにそれぞれ5～9チームを選出します。

◆選考結果　**7月12日**

オフィシャルYouTubeチャンネル、HPで結果を発表、
その後、郵送にて結果をお伝えいたします。

◆選抜大会　**8月～9月（※日程は随時オフィシャルHPにて発表いたします。）**

書類審査で選ばれた各地区のチームが、考案したレシピを実際に調理し、
審査員に向けてプレゼンテーションを行い、採点の合計にて決勝進出校を選出します。

◆応援投票　**9月13日～16日**

(株)明治様ご提供、選抜大会で決勝大会を逃した高校を対象に応援投票を実施。
一番多く応援票を獲得した1チームが決勝大会へ進出。

◆チャレンジキッチン　**9月～10月**

キリンビバレッジ(株)様ご提供、
決勝進出校へのブラッシュアップ調理研修を行います。

◆決勝大会　**11月**

選抜大会から選ばれた各地域の代表校が東京都内の会場で考案したレシピを
実際に調理、審査員に向けてプレゼンテーションを行い、
採点の合計にて優秀校を選出します。

◆特別企画

1. ドリームスクール　2025年2月～3月**（※状況により賞の内容の変更がございます。）**

船昌様提供、準優勝チーム対象で農業などの体験を行う課外授業を実施。

2. グアム研修旅行　2025年1月～3月**（※状況により賞の内容の変更がございます。）**

優勝チーム対象で交流イベントを実施予定。

12回大会優勝特典「グアム研修旅行」

この度、一般社団法人全国食の甲子園協会が主催しております
「第12回ご当地！絶品うまいもん甲子園」にて見事全国優勝した群馬県立勢多農林高等学校の生徒3名がグアム政府観光局様からのご支援にてグアム研修旅行に参加いたしました。
2024年3月18日から3泊4日で開催した研修旅行では、グアムの歴史や文化を体験するツアーの他に、グアムコミュニティーカレッジとの交流イベントとして、第12回大会で優勝したメニューの「群馬のお好そば焼き(ぐんまのおこのそばやき）」とグアムの伝統的なチャモロ料理である「チキンケラグエン」を、地元の学生やシェフと一緒に調理し試食を行いました。
また、うまいもん甲子園決勝大会で披露したプレゼンテーションを英語に訳した形で披露し、地元の学生からはグアムの歴史や文化についての説明を受け双方の文化交流を行いました。

グアム研修旅行概要

◇研修日時 3月18日（月）～21日（木）3泊4日
◇参加者
宮嶋 春佳（みやじま はるか）さん（中央）
山崎 歩乃莉（やまざき ほのり）さん（右）
阿久澤 良奈（あくざわ らな）さん（左）
◇スケジュール
3月18日　グアム入国　3月19日　グアム観光
3月20日　交流イベント実施 3月21日　日本帰国

群馬のお好そば焼き

優勝チーム3名

第13回大会もグアム政府観光局様提供で2025年2～3月実施予定。

12回大会優勝特典「グアム研修旅行」

交流イベント（3月20日）

1 参加生徒による自己紹介およびプレゼンテーション

2 お互いのメニューの調理

3 試食

4 記念撮影

参加学生　インタビュー

参加学生のインタビュー映像
https://youtu.be/vplaiw1ttuU

グアム政府観光局コメント

グアム政府観光局
エグゼクティブディレクター
秋葉祐輔様

勢多農林高校の皆さん、優勝おめでとうございます。
今回のグアムでの経験が皆さんの糧となれば幸いです。

現地メディア取材の模様

KUAM NEWS

2024年3月21日OAされた
KUAM news（グアムのニュース番組）
https://youtube.com/watch?v=10BB8hXmCbs&si=AqYqOvlWZtUgxBcg

12回大会準優勝特典「ドリームスクール」

◆ドリームスクール

提　供　　株式会社船昌

日　程　　2024年3月5日（火）～3月7日（木）　　研修先　長崎県、福岡県

内　容　　優秀賞を受賞したチームを対象に行う国内特別研修旅行企画。
高校生が普段の環境とは異なる地域で農作物の生産～出荷までの過程を体験し、
農業、流通を学ぶ高校生の将来の夢の実現へ繋げる夢の課外授業です！

受賞校　　福知山淑徳高等学校、岡山県立興陽高等学校、神村学園高等部

1日目（3月5日）

1 ハウステンボスで自由時間

2　生産者の方々との食事会、プレゼンテーション

2日目（3月6日）

1　選果場見学

2 ピザ焼き体験（昼食）さいかい元気村

3 農作業研修

3日目（3月7日）

1 博多で自由時間

2　昼食　博多 椒房庵

3　解散

◆株式会社船昌ご担当者様コメント

ドリームスクールでは、食の原点である生産現場での研修を行います。日本の素晴らしい野菜や果物が栽培されている畑や選果場の見学、生産者のお宅に伺って実際に行う農作業、一緒に参加する他校の生徒さんたちとの交流など、学校では出来ない体験を通し、生産者の熱い思いを感じる事で、食材に対しより強い感謝の気持ちを持つ事ができます。
ドリームスクールでの研修が、夢の実現に向けての貴重な体験となると嬉しいです。

◆藤田志穂コメント

私も毎年同行させて頂いてます。
とても貴重な体験や楽しい時間を高校生の皆さんと一緒に過ごす事を楽しみにしています。

第13回大会も株式会社船昌提供で2025年2～3月実施予定。

うまいもん甲子園～卒業生の今～

うまいもん甲子園～卒業生の今～

◆第7回大会出場者
【名前】川口唯（カワグチ　ユイ）さん

【出身校・学科】三重県立四日市農芸高等学校、食品科学科
【受賞部門】準優勝
【就職先】金融機関

◆うまいもん甲子園を通して

①経験したこと
うまいもん甲子園に出場するまで人前がすごく苦手で、避けてきたとこではあったけれど自分たちで考えたことをどうにかアピールしたいの気持ちで苦手なことも忘れるぐらい必死に頑張れました。
また色々な繋がりができて、うまいもん甲子園を通して多くの方に出会うことが出来ました。

②変わったこと
「地元の食材を使う」ということがテーマだったので、改めて私が住んでる県や地域は何がメインで作られてたり、有名なのかっていうことに興味が湧き、スーパーなどで買い物に行っても特産物コーナーによく目がいくようになりました。

③学んだこと
ひとつは、仲間と協力する楽しさやしんどさを学びました。もうひとつは、何に対しても興味を持ち調べることは改めて大事だなと思う事ができました。

④影響したこと
うまいもん甲子園に出場できたことがきっかけで、お店で働くことができ、自分でメニューを考えてお客様に提供することができました。

うまいもん甲子園～卒業生の今～

◆第8回大会出場者
【名前】田中　優奈（タナカ　ユウナ）さん

【出身校・学科】育成調理師専門学校向陽台高等学校
【受賞部門】準優勝
【就職先】カトープレジャーグループ

◆うまいもん甲子園を通して

①経験したこと
農家さんのところに行き，収穫体験ができたことです。普段授業で行うのは，食材を使い調理をすることですが，大会に挑戦したことで，実際に自分たちで収穫し，その野菜の特徴を活かすにはどうすればいいか，などをチームで話し合うことができました。
できた商品をお世話になった農家さんのところに持っていき，食べていただき美味しかったと言ってもらえた時は，とても嬉しかったです。

②変わったこと
地域のイベントに積極的に参加できるようになった事です。大会に出る前までも参加させていただいていましたが，大会に出たことで，学校のことを知っていただき足を運んでくださった方もいらっしゃいました。
イベント主催者の方々にも，ありがとうと言っていただけたことは，自分たちの自信にもつながりました。

③学んだこと
一つの物を作り上げることは，たくさんの人が関わっているんだと実感しました。
チームでするものは，もちろんですが，指導してくださる先生方や野菜などを作ってくださる生産者の皆様そして，応援してくださる方々など，たくさんのアドバイスをいただきました。1人では，ここまでの物を考えることもできてなかった思います。チーム内でも高め合う事ができました。

④影響したこと
一つの形に問われすぎないことです。
この大会で，いろんな考え方を知れるきっかけにまりました。高校卒業後は，調理師として働いています。商品開発に参加させていただいており，メニューを考えていくにあたって，一つの物に縛られるのではなく，視野を広く持てたことが今にもつながっていると感じます。

うまいもん甲子園～卒業生の今～

◆第8回大会出場者
【名前】鎌田　陽菜（カマダ　ヒナ）さん

【出身校・学科】館山総合高校 家政科
【受賞部門】サカタのタネ賞、るるぶキッチンメニュー化
【就職先】山崎製パン株式会社

◆うまいもん甲子園を通して

①経験したこと
普段の授業ではなかなか出来ない、改良・改善を重ねてより良いものを作るためにはどうしたら良いかをチームで協力して行うことです。
学校の先生方(普段関わらない先生方も)・PTAの方々・テレビ・新聞社の方々・色んな県の高校生との交流がこのうまいもん甲子園で出来ました。
また、当時台風の被害をたくさん受けた時で今の状況や活動内容をみなさんに伝えることが出来たのはいい経験でした。

②変わったこと
人前で話すだけではなく、プレゼンテーションとして道具を作り実際に使用して、身振り手振りをしたことでみなさんにインパクトに残るプレゼンテーションをしたことで、人前に出て話したり説明をしたりなど自分からできるようになりました。

③学んだこと
ホテルのシェフの方が全国大会前に学校に来てくださり、様々なアドバイスを頂き教えていただいたおかげで料理の楽しさや味の深さを学ぶことが出来ました。全国大会後の実売イベント・るるぶキッチンでの商品化をしていただき、自分の県ではない場所でお店の方が私たちのメニューを作って下さり、色んな方々に食べていただくことが出来たのはとてもいい経験・学びでした。

④影響したこと
高校の名前や活動が地域に広まってイベントに出た際に声を掛けていただくことが多くなりより一層地域の方々との距離を近く感じることができるようになりました。
また、私の就職先の決め手がうまいもん甲子園でレシピを考案してそれを皆さんに紹介することが楽しく、やりがいを感じる機会となったためそれを生かせる職種につきたいと思い、就職を決めました。

うまいもん甲子園～卒業生の今～

◆第6回大会出場者
【名前】祭城　武(さいきたける)さん

【出身高校・学科】宮城県農業高等学校　食品化学科

【受賞内容】優勝

【進学先】福島大学　農学群　食農学類

◆うまいもん甲子園を通して

①経験したこと

1つは商品開発の楽しさと奥の深さです。地元食材の良さを前面に出しつつ、若者を始めとする多くの人に食べてもらえるレシピを考える選考期間はとても楽しく、改めて地元や食材に向き合うことができました。

2つ目は共に地元地域を想い協力する仲間の大切さです。開発段階で行き詰まり、悩んだとき、同じチームの3人で乗り越えたからこそ、素晴らしい賞や達成感を得ることができたと思います。また、全国には地域を想い、「食」を通じて切磋琢磨できる同年代の仲間たちがいる事をうまいもん甲子園で知り、励みになりました。

②変わったこと

大会に挑む以前よりも、一層地元を盛り上げていきたい気持ちが強くなりました。商品開発を通じて、シラスのこと、名取市について調べ努力したからだと思います。また「食」には大人や地域を動かす力があると大会を気付くことができました。Family Martさんでの商品化をはじめ、受賞後の活動には多くの人が気にかけてくれたり足を運んでくれたからです。

③学んだこと

高校生だけの力では難しいことも、支えてくれる周りの大人や応援してくれる地域の方々がいて、手を差し伸べてくれることを学びました。また、ハワイ研修旅行では、ハワイの食文化や違う国の特色ある雰囲気を直で感じることができ、自分の視野が広がりました。

④影響したこと

うまいもん甲子園の経験から、「食」の力を感じ、もっと、農業や地域の「食」の分野から行う地方創生、地域活性化を分析など目に見える形で学びたいと思いました。そのため、四年生の農業や食を学ぶことができる大学に進学しました。

◆将来の夢

まだ、具体的には決まっていませんが、
将来は農業や食に関わる仕事に就き、宮城県を始め東北の地方創生を引っ張っていけるような大人になりたいと考えています。

ご当地！絶品

うまいもん甲子園

第13回大会

ー応募書類ー

※データはオフィシャルHPよりダウンロード可能です。

うまいもん甲子園オフィシャルHP
https://www.umaimonkoshien.com/

一般社団法人 全国食の甲子園協会　行

2024年　　月　　日

第13回ご当地！絶品うまいもん甲子園」出場申込書

◆メンバー情報

氏名（フリガナ）　　学科名　　学年　　年

性別　男性・女性（〇を記載）

氏名（フリガナ）　　学科名　　学年　　年

性別　男性・女性（〇を記載）

氏名（フリガナ）　　学科名　　学年　　年

性別　男性・女性（〇を記載）

◆連絡先情報

フリガナ

学校名

高等学校

※同じ学校から複数チームが応募する場合は下記住所連絡先の記載は不要です。

〒□□□-□□□□（必ずご記載ください）

住所

学校電話番号

担当教諭名（フリガナ）

担当教諭携帯番号　　性別　男性・女性（〇を記載）

メールアドレス　　@

◆応募メニュー名

文字数　10字以内、※濁点・半濁点はカウントせず、文字変換ができないマーク等は使用不可です。

「例　新、肉茶がバーガー！（10文字）」読み方が特殊な場合は余白にフリガナを記載ください。

◆ご当地食材

※両面印刷、縮小・拡大し出力した応募資料の提出はおやめください

◆レシピ（6人前） ※項目が足りない場合には補足資料をご用意の上、当資料と合わせてご提出下さい。

食材名	使用量（6人前）	単位	カット方法・サイズ（ ㎜ or cm）	保存方法

◆調理手順（誰が見ても作れる内容に）

◆一押しポイント

※両面印刷、縮小・拡大し出力した応募資料の提出はおやめください

◆応募メニューの完成画像（カラー）

※メニュー全体が確認できる形での撮影をお願致します。（下記参考画像）
参考画像の上に応募メニューの写真を貼り付けてください。

◆参加メンバーの集合画像（カラー）

※メンバー全員の上半身以上が確認できる写真の撮影をお願致します。

※両面印刷、縮小・拡大し出力した応募資料の提出はおやめください

◆申込動機

※記入方法は特に指定はありませんので、自由な発想でご記入下さい。。

（歴代優勝チームの応募動機をオフィシャルHPにて公開しております。ぜひ参考にしてください。）

https://www.umaimonkoshien.com/

※両面印刷、縮小・拡大し出力した応募資料の提出はおやめください

◆原価表（販売価格の半分以下に設定してください。販売価格の上限700円）

※記入方法は特に指定はありません。**6人前の原価表**を作成してください。
食材の原価についてはスーパー・小売店の販売価格を参考に原価表を提出してください。

食材名	使用量	単位	原価
		合計	円

原価（1食辺り）　　円
必ず1食辺り350円以下になるレシピを考案ください）

販売価格（1食辺り）　　円
（必ず1食辺り700円以下になるように設定してください）

※両面印刷、縮小・拡大し出力した応募資料の提出はおやめください

レシピ＜例＞　※　メニュー例になります。

食材名	使用料（２人前）	単位	カット方法・サイズ（mm or cm）	保存方法
＜イガメンチの材料＞				
イカゲソ（足）	１８０	g	細かく刻む　　4mm 程度	冷蔵
たまねぎ	１００	g	みじん切り　　２mm程度	冷蔵
にんじん	４０	g	みじん切り　　２mm程度	冷蔵
ゴボウ	２０	g	みじん切り　　２mm程度	冷蔵
りんご	２０	g	みじん切り　　２mm程度	冷蔵
卵	１	個		冷蔵
小麦粉	２５	g		常温
塩	小さじ1			常温
サラダ油	２５０	ｍｌ		常温
＜特製つけたれ＞				
清水森ナンバ	１／２	本		
ししとう	少々			
しょう油	５０	ｍｌ		
ザラメ	２０	g		
こうじ	１５	g		
マヨネーズ	３０	g		

調理手順

＜イガメンチの手順＞

①たまねぎ・にんじん・ゴボウ・りんごをそれぞれみじん切りにする。（2mm 程度）

②イカゲソを4mm 程度の大きさにし、その後包丁でたたく。

③　①と②をボール等に入れ、小麦粉２５ｇと卵１個を入れて混ぜ合わせる。

④サラダ油を１７０℃の温度に調節し、１口大の団子状にまるめサラダ油に投入、約３分で完成。

⑤３個を串に刺して完成。

＜特製つけたれ＞

①清水森ナンバとししとうの種子をとり、みじん切りにする。

②　①にしょう油を入れ３～４分煮る。

③　②が熱いうちにこうじを入れてほぐして一晩おく。

④　③にザラメを入れて７～８分煮る。（完成）＜冷蔵で約１年間の長期保存が可能＞

⑤　完成したタレとマヨネーズを合わせて特製つけたれの完成

一押しポイント

津軽地方に伝わる秘伝のタレとイガメンチのうまさ・食感のバランスが絶妙。

（なお、冷めてもイカのうまみを感じるのも特徴）

第１３回ご当地！絶品うまいもん甲子園

-supported by-

Panasonic
CGC グループ
健康にアイデアを meiji
よろこびがつなぐ世界へ KIRIN
ACCESS 日本アクセス
FUNASHO GROUP
Asahi アサヒ飲料
GUAM VISITORS BUREAU
サカタのタネ
タテノコーポレーション
JOYL Joy for Life
自然を、おいしく、楽しく。KAGOME
NISSHIN oillio "植物のチカラ"
そこに、スパイス&ハーブ S&B
愛は食卓にある。kewpie
Eat Well, Live Well. Aj AJINOMOTO
nippn
kikkoman
House
日清製粉 Welna
全農 ZEN-NOH
味ひとすじ 永谷園

第13回ご当地！絶品うまいもん甲子園は
協賛企業様のご支援をいただき運営しております。