

第8回

ご当地！絶品うまいもん甲子園

ご当地！**絶品**
うまいもん
甲子園 

～参加チーム募集要項～

第4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】

■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

■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

■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 株式会社 相談役



■プロフィール

千葉県出身。1985 年生まれ。

高校卒業後ギャルのイメージを一新させる「ギャル革命」を掲げ、19 歳で起業、ギャルの特性を活かしたマーケティング会社を設立した。2008 年 12 月末に社長業を退任、現在は高校生の夢を応援する食の甲子園「ご当地！絶品うまいもん甲子園」を企画し、全国の高校生との交流を通じて、人材育成や地域活性化を行っている。

■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。

【企画概要】

主催 (社)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/日本学校農業クラブ連盟

協賛 (株)JTB、ダイードリンク(株)、パナソニック(株)、(株)日本アクセス、(株)船昌、(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、日清オイリオグループ(株)、カゴメ(株)、エスビー(株)、キューピー(株)、正田醤油(株)、伊藤忠商事(株)
(株)タニタ、まるごとにつぼん、(株)沖縄ファミリーマート

協力 東京メトロ、(株)オークラ ニッコー ホテルマネジメント、西部ガス、広島ガス、仙台ガス支局、京都府長岡京市

日程 2019 年 4 月 18 日～2020 年 3 月 31 日

内容 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
一次選考/書類審査、二次選考/調理・プレゼンテーション、決勝大会/調理・プレゼンテーション
選抜 北海道・東北/関東・甲信越/東海・北陸/近畿/中国・四国/九州/沖縄の7エリア
決勝 東京浅草まるごとにつぼん

【大会内容】

■応募期間

期間 ～2019年6月30日(日) ※当日消印有効、災害等の場合期間を延長する可能性があります。

■一次選考(書類選考)

選考期間 2019年7月初旬(結果は7月19日までに発表予定)

実施内容 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 選考終了後、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。

■二次選考(各地域での選抜大会、調理、プレゼンテーション)

選考期間 2019年8月1日～8月31日

開催場所 キッチンスタジオ 地域別7会場日程

【北海道・東北エリア】8月14日 仙台市

【関東甲信越エリア】8月5日 東京都台東区 / 【東海北陸エリア】8月21日 名古屋市

【近畿エリア】8月20日 京都府長岡京市 / 【中国四国エリア】8月29日 広島市

【九州エリア】8月13日 熊本市 / 【沖縄県】8月31日 那覇市

開催日程やエリア内容が変更になる可能性があります。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地域5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し、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。その内容を元に決勝へ進む代表校を選出します。

※選抜会場までの往復交通費・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 閉会式にて結果を発表いたします。

■ダイナミックチャレンジ(ダイドードリンコ株式会社様ご提供)

※P15 参照

■決勝大会(調理、プレゼンテーション)

開催日 2019年11月1日(金) or 11月2日(土)

開催時間 10:00～17:00

開催場所 東京浅草まるごとにつぼん

実施内容 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キッチンスタジオで実際に調理し、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秀校を選出します。

※ 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が負担いたします。

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

当協会が判断しますが、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。

■実売イベント

開催日 2019年11月2日(土)～3日(日)

開催時間 10:00～16:00

開催場所 都内「ジャパンハーヴェスト2019(仮)」会場内

実施内容 決勝大会出場高校のレシピを当協会にて製品化し、参加学生による販売体験を行います

※ 実売イベントに関する生徒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。)

※ 実売イベントは、専門業者が調理し製品化いたしますので、実物とは異なる可能性があります。

製品化の際、メニューに使用された食材の卸し業者をご紹介いただき、製品化までのお手伝いをお願いする場合があります。

※ 当日販売したメニューの売上金は全て当協会で管理いたします。

※ ジャパンハーベスト2019(仮)が開催されない場合は、実売イベントも行いません。

【応募条件】

- 1 出場チームは1チーム3名。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 **600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の場合、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 ○○丼 販売価格:600円 原価:280円

② ○○パン 販売価格:300円 原価:150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。

【応募資格】

- 1 全国の高等学校に通う高校生 3 名のグループで、メニューの開発・調理・発表・販売が出来、選抜大会(8 月中)・決勝大会・実売イベントに参加出来る方。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・固めるテンプレート、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、当日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、地元の看板メニュー開発！

～地元食材を活かしたアイディアメニューを募集～

【審査の基準】

■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販売力

■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・発表: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

【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 2019 年 6 月 30 日(日) [当日消印有効]

〒150-0031

東京都渋谷区桜丘町 30-15 ビバリーヒルズ 206

Office G-Revo 株式会社 うまいもん甲子園事務局宛

(昨年から住所が変更になりましたので、送り間違えにご注意ください)

【お問合せ先】

〒150-0031

東京都渋谷区桜丘町 30-15 ビバリーヒルズ 206

Office G-Revo 株式会社

TEL 03-6450-5845 (10 時～18 時 土日祝日除く)

メール info@s-koshien.jp

オフィシャル HP <http://www.umaimonkoshien.com/>

【応募校・優秀校特典】

■応募特典

- 1 応募者全員に参加賞のプレゼント！！
- 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 農林水産省より食料産業局長賞の授与
- 2 農林水産省より水産庁長官賞の授与
- 3 農林水産省より生産局長賞の授与
- 4 準優勝校すべてに、国内研修旅行を授与(株式会社船昌様ご提供)※P16 参照
- 5 協賛企業より副賞の商品を授与

※ 内容が追加・変更になる場合があります

■優勝・・・1校

- 1 農林水産省より農林水産大臣賞の授与
- 2 優勝チームを受賞した高校、全校生徒へダイードリンコの飲料を授与(ダイードリンコ株式会社様ご提供)
- 3 優勝チーム生徒 3 名に、海外研修旅行を授与(株式会社 JTB 様ご提供) ※P17 参照
- 4 パナソニック賞の授与(内容は後日オフィシャル HP で発表予定)

※ 内容が追加・変更になる場合があります。

【応募に関する重要事項】

■応募における必要事項

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、～2019年6月30日(日)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。

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・メンバーの変更

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、もしくはメンバーの変更を希望する場合は、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】

～6月30日	募集期間 出場申込書に必要事項を記入の上、原本を当協会へ送付
7月初旬	一次選考(書類審査) 出場申込書の内容を、審査基準従い当協会で選考を行い、 地域ごとに各5チームを選出します(結果は7月19日までに発表予定)
8月1日 ～8月31日	二次選考(選抜大会) 書類審査で選ばれた各エリア5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
9月1日 ～10月中旬	ダイナミックチャレンジ(決勝進出校対象) ダイードリンク株式会社様ご提供 決勝進出校へのブラッシュアップ調理研修を行います
11月1日 or 2日	決勝大会 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
11月2日・3日 (どちらか1日の可能性あり)	実売イベント 決勝進出校のレシピを、当協会を通じて製品化 学生による販売体験を行います
11月中旬 ～翌3月下旬	特別企画 様々な企業との特別企画を実施します

2019 年 月 日

第 8 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 性別 男性・女性

氏名(フリガナ) 学科名 学年 性別 男性・女性

氏名(フリガナ) 学科名 学年 性別 男性・女性

■連絡先情報

フリガナ

学校名

住所

電話番号① 学校

電話番号② 担当教諭の携帯

担当教諭名(フリガナ) / 性別 男性・女性

緊急連絡先(または担当教諭の携帯)

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

「例 新、肉茶がバーガー！(10 文字)」

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

■ご当地食材 : _____

■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(mm 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

レシピ＜例＞ ※ メニュー例になります。

※項目が足りない場合には補助資料をご用意の上、当資料と合わせてご提出下さい。

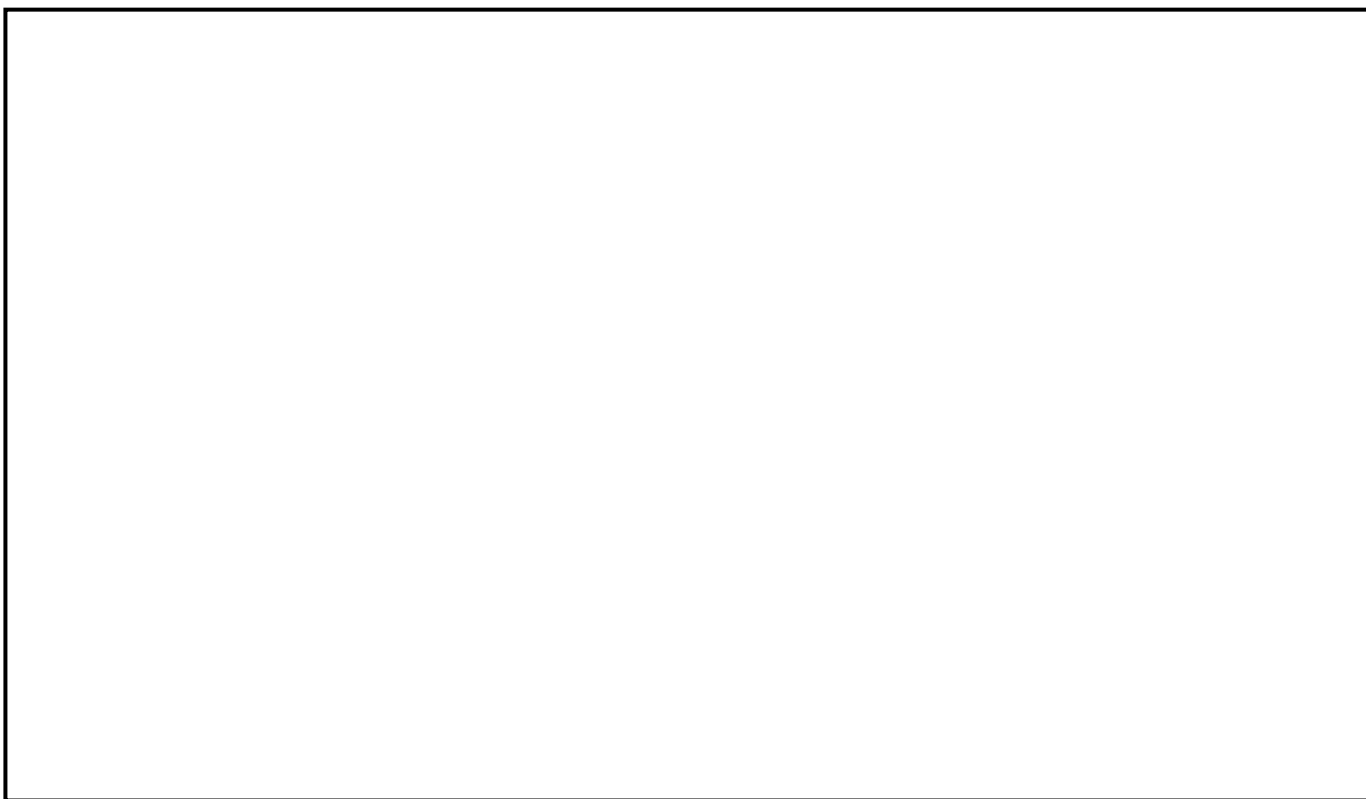
食材名	使用料（2人前）	単位	カット方法・サイズ（mm or cm）	保存方法
＜イガメンチの材料＞				
イカゲソ（足）	180	g	細かく刻む 4mm 程度	冷蔵
たまねぎ	100	g	みじん切り 2mm程度	冷蔵
にんじん	40	g	みじん切り 2mm程度	冷蔵
ゴボウ	20	g	みじん切り 2mm程度	冷蔵
りんご	20	g	みじん切り 2mm程度	冷蔵
卵	1	個		冷蔵
小麦粉	25	g		常温
塩	小さじ1			常温
サラダ油	250	ml		常温
＜特製つけたれ＞				
清水森ナンバ	1／2	本		
ししとう	少々			
しょう油	50	ml		
ザラメ	20	g		
こ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

■ 応募メニューの完成画像(カラー)

③

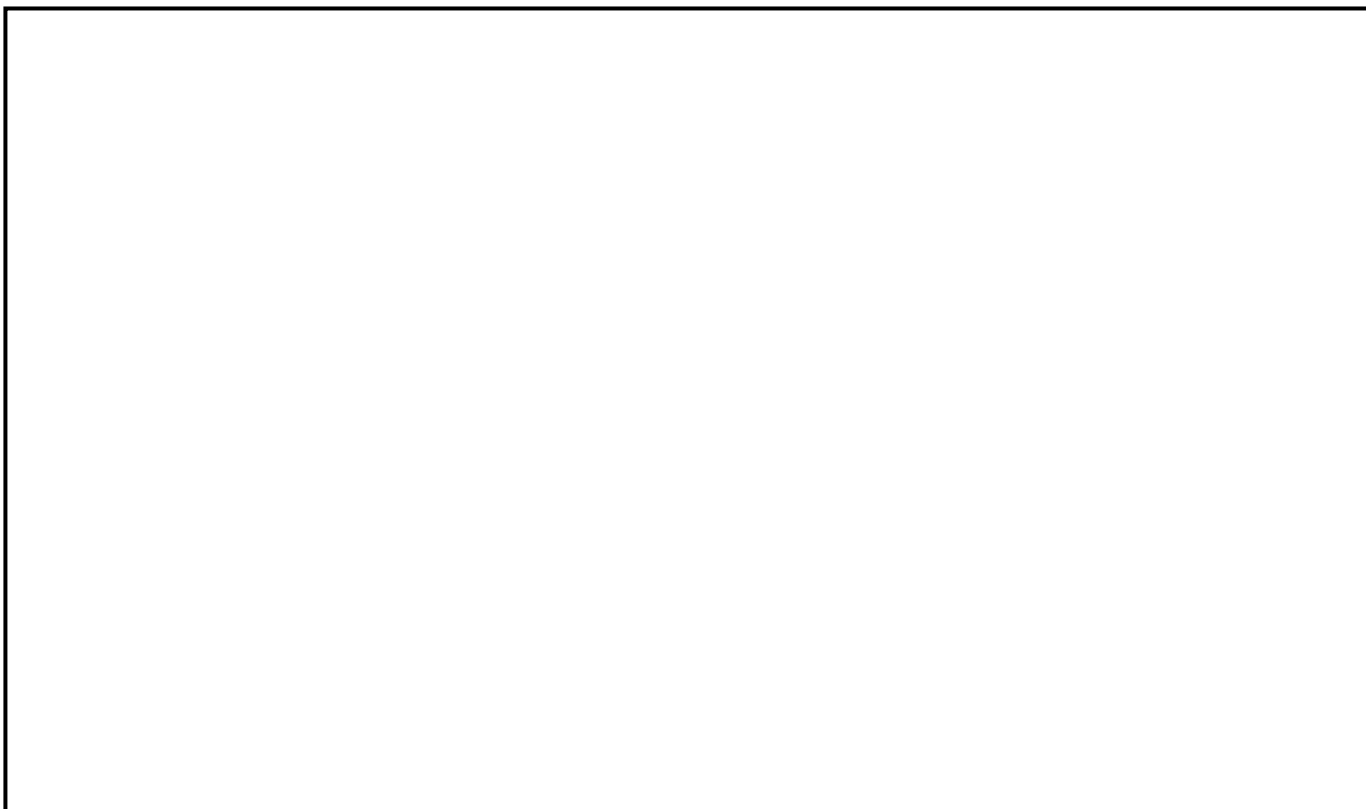
※メニュー全体が確認できる形での撮影をお願い致します。(下記参考画像)

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い致します。



■ 申込動機

④

※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。

⑤

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。

[illegible]

原価: 円

■特別企画のご紹介①

【ダイナミックチャレンジ】

提供 ダイードリンク株式会社

時期 2019 年 9 月 1 日～10 月 31 日(決勝進出校発表後から決勝大会までの間)

内容 各エリアの審査員を務めたシェフが決勝進出校に訪問し調理研修を行う企画。

プロならではの視点で、決勝大会進出校メニューのブラッシュアップを実施！！

対象 決勝進出校



注意事項

- 1、調理研修ではメニューのコンセプトやメイン食材を変更することはできません。
- 2、盛り付け、味付け方法、手順などを中心としたブラッシュアップを行います。
- 3、実施に向けては、食材・事前にシェフへの質問事項や改善したい点などを準備いただきます。

【凱旋レストラン】

目的 これまでの大会で多く聞かれた「決勝に進出したメニューを食べてみたい！」という地域の声に応える企画。

応援してくれた学校関係者や地元の生産者の方に、メニューを食べてもらうことで恩返しをします！

時期 11 月中旬～12 月末(決勝大会終了後から 2019 年内に実施)

内容 地元の関係者に対し、校内(または地元会場)にて決勝大会の結果報告、出場メニューの実食を行う凱旋イベント

対象 決勝進出校のうち、希望する 1 校



注意事項

- 1、実施希望校が複数の場合は、ダイードリンク賞として実施校を 1 校選出致します。
- 2、当日の運営は参加生徒および学校関係者を中心に行って頂きます。(当協会は運営のサポートをします)
- 3、食材費(100 食分)については当協会が負担致します。
- 4、基本的な調理器具などをご用意頂きますが、一部備品(エプロン、提供皿(ロゴ入り)、イベント用横断幕など)は当協会が用意致します。
- 5、イベント当日の飲料を提供いたします。 ※その他詳しい情報は参加校にご連絡致します。

地元のお世話になった方々へアイディアメニューを振る舞い、
美味しいという笑顔と共に、地元食材の使い方に関心する声も多く聞こえました！

■特別企画のご紹介②



【ドリームスクール国内研修旅行】

提供 株式会社船昌

日程 2019年2月22日(金)～2月24日(日) 研修先 長崎県、福岡県、

内容 優秀賞を受賞した3校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・水産業、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！

【対象】水産庁長官賞受賞チーム、生産局長賞受賞チーム、食料産業局長賞受賞チーム 全チーム3名

<第7回大会 研修内容>

① JA 長崎せいひ大西海選果場見学・生産者の皆様との交流



選果場にて出荷から手元に届くまでの過程を学び、交流会では地元料理を頂いたりオリジナルメニューの紹介を行いました。

② 生産者さん宅へ民泊・農作業体験



農作業体験以外にも、郷土料理をご家族とつくったり地元の名所を巡ったりなど、充実した時間を過ごしました。

③ 地元食材を使用した石窯ピザ作り体験



「エコヴィレッジさいかい元気村」にて地元食材を使用した創作ピザ作りを行いました。

「ハウステンボス」の観光、「有名レストラン」での食事などその他の内容も盛りだくさんです！！

第8回大会も株式会社船昌提供で2020年2～3月実施予定。研修内容は今後公式HPにて発表します。

■特別企画のご紹介③

【ハワイホノルルフェスティバル海外研修旅行】

提供 株式会社 JTB

日程 2019年3月8日(金)～12日(火) 対象 優勝校…1チーム3名

研修先 ハワイ「ホノルルフェスティバル 2019」

研修内容 ハワイ最大の文化交流イベント「ホノルルフェスティバル」に参加、アラモアナショッピングセンターにある「シロキヤ・ジャパン・ビレッジ・ウォーク」での実食販売イベントにて、優勝メニューを限定販売しました。

またラジオへの生出演やステージでの英語スピーチなども行い、食を通じて日本とハワイ、更に太平洋地域での文化交流を深める研修旅行になりました。

<第8回大会優勝チーム 研修内容>

① 実食販売イベントで販売する商品の試作・ラジオ生出演



② ホノルルフェスティバル「フレンドシップパーティ」に登壇



実食イベントで販売する商品の試作品を、現地のシェフに作っていただき試食。使用する食材などが日本と異なる為、シェフと高校生3人で本来の味に近づけるために改良を行いました。

また、ラジオ番組「KZ00」の生放送に30分間生出演！うまいもん甲子園について、自分たちのメニューについて、緊張しながらもしっかりと説明を行いました。

また、ホノルルフェスティバルのメイン会場、ハワイコンベンションセンターにて、ステージに登壇し、自己紹介、決勝大会で披露したプレゼンテーション等を英語で発表し、ローカルの皆様にも喜んでもらえました。

③ 実食販売イベント



仕込みや店舗装飾も高校生が手伝い、50個を限定販売し無事完売。ラジオ放送を聞いて買いに来てくださった方や、福知山出身の方など、沢山の方に「肉茶がバーガー」、そして「うまいもん甲子園」を知ってもらうことができ、「日本の高校生がハワイの地に和食をお届けする」という貴重な体験をすることが出来ました。



感動のそばに、いつも。 HONOLULU Festival



うまいもん甲子園
～卒業生の今～

■第4回大会出場

<前田 実祐(まえだ みゆ)>

- ・出身高校、学科：北海道帯広南商業高等学校、商業科
- ・受賞内容：優勝(農林水産大臣賞)
- ・就職先：北海道十勝池田町農業協同組合
畜産部畜産課 事務職



<うまいもん甲子園を通して>

①経験したこと

プレゼン作成や食材探しで地域の方とたくさん関わることができました。

また全国大会後の交流会を通じて、各地方の高校生と交流することが出来、全国の食材を知るきっかけとなりました。

②変わったこと

地元食材への関心が高くなりました。

また、うまいもん甲子園に出場した年は、平凡な高校生活から一生懸命頑張ることで充実した高校生活へと変わったと思います。

③学んだこと

努力の積み重ねや、仲間と協力することの大切さを学びました。

また、決勝大会までに様々な地元のブランド食材を知ることが出来ました。

④影響したこと

うまいもん甲子園を通じて、地元食材がとても好きになり、

将来は農家さんの力になれるような職に就きたいと思いました。今はその夢が叶い、とても充実した毎日を送っています。

<将来の夢>

JA 職員として、今はまだまだ未熟な部分ばかりなので、たくさん勉強して生産者や地域の方々の力に少しでもなれるように頑張りたいと思います！



■第3回大会出場

<本多 慶伍(ほんだ けいご)>

- ・出身高校、学科：奈良県立磯城野高等学校、フードデザインコースシェフ科
- ・受賞内容：審査員特別賞(食戟のソーマ賞)
- ・就職先：ザ・リッツ・カールトン大阪
イタリア料理 Splendido (スプレンドィード)



<うまいもん甲子園を通して>

①経験したこと

自分が思っている以上に同じ歳のレベルが高く、勉強になりました。

②変わったこと

大会が終わってから関西圏以外の友人もでき、他県に足を運び地元の食材や料理を学ぼうと思えるようになりました。

③学んだこと

他校の参加生徒に会うまでは優勝のことばかり考えていましたが、会話をするうちに友情も芽生えだんだん競争心が無くなり自分の考え方が変わり、勝ち負けよりも大事な物を得ることができました。

④影響したこと

自分の周りからより料理人として期待されるようになりました。

<将来の夢>

来年イタリアに行き帰国後料理教室やケイタリングのノウハウを学んで、最終的にはトレーラーで全国周ります！！





感動のそばに、いつも。



人をつなぐ、笑顔をつなぐ。
JTBは地球を舞台に、
あらゆる交流を創造し続けます。

JTBは「ご当地！絶品うまいもん甲子園」を応援しています。

JTBグループ
交流創造事業 発信サイト



colors



毎年、世界各国から1か国をデスティネーションとして選定し、キャンペーンを通じてより多くのお客様に現地の魅力を感じていただき、海外観光地の活性化に貢献しています。

海外の魅力を発信する。
グローバルデスティネーションキャンペーン
海外



スポーツ観戦に上質な食事やエンターテインメントを組み合わせた新たな観戦スタイル「スポーツホスピタリティ」を確立し、スポーツビジネス市場の拡大や地域の活性化への寄与を目指します。

新たなスポーツ観戦スタイルを提供
全国

つなぐ力で、笑顔を増やす。

人と人、人と場所、人とコト。何かをつなげると、そこに今までにない価値が生まれてくる。

JTBグループは、お客様と共に歩んできた100年の歴史の中で培った人と人を結びつける力を活用し、様々な交流創造事業を展開しています。お客様に感動と喜びをお届けするJTBグループの活動にご期待ください。



「ご当地! 絶品うまいもん甲子園」の優勝校チームが、ハワイの地で、日本の食の魅力をお届けし、国を超えて交流する舞台を提供することで、グローバル人材の育成につなげます。

高校生にグローバルな舞台を提供
ハワイ



日本を訪れる外国人旅行者に対し、手ぶらでもっと自由に日本を楽しんでいただくための全国対応サービス。日本のおもてなし向上を支援します。

訪日外国人旅行者向け観光支援サービス
全国



交流創造事業 colors

検索

第8回ご当地！絶品うまいもん甲子園

-supported by-



感動のそばに、いつも。



Panasonic

ACCESS

日本アクセス



タテノ
コーポレーション



NISSHIN
oillio 日清オイリオ
"植物のチカラ"



S&B

愛は食卓にある。
kewpie



ITOCHU

TANITA®
健康をはかる



FamilyMart
沖縄ファミリーマート

皆様のご応募
心よりお待ちしております