

三陸・常磐の水産加工品を使ったレシピを募集し、全国26校144チームの中から優勝者が決定

「うまさ開発！高校生うみうまレシピコンテスト」 鹿児島県のチーム「Kamimura」が最優秀賞を受賞

三陸・常磐の水産物の魅力と美味しさを生活者に広く伝えるため、「復興水産加工業販路回復促進センター」（代表機関 全国水産加工業協同組合連合会／代表理事長 高木安四郎）は、東京山手調理師専門学校を運営する「学校法人村川学園」（理事長 村川秀夫）と「うまさ開発！高校生うみうまレシピコンテスト」を開催し、2024年1月7日（日）に最終審査会を行った結果、鹿児島県の神村学園高等部のチーム「Kamimura」が最優秀賞を受賞しました。

「うまさ開発！高校生うみうまレシピコンテスト」は、全国の高校生を対象に、三陸・常磐の水産加工品の魅力を発信することを目的に、日本料理・西洋料理・中国料理の3部門からジャンルを選んで、東日本大震災被災地域の水産加工品を使用したレシピを開発するコンテストです。全国の高校26校144チームから応募があり、16チームが一次審査を通過しました。

最終審査会では、16チームの高校生が東京山手調理師専門学校に集まり、考案したレシピを実際に調理して、審査員を務めるトップシェフへプレゼンテーションや実食してもらい、「いかそうめんと海鮮ムースのカダイフ風イカスミのソース」を開発した鹿児島県のチーム「Kamimura」が最優秀賞に輝きました。なお、受賞作品のレシピは、今後一般の方への販売も予定しています。



最優秀賞を受賞したチーム「Kamimura」



調理の様子

< 本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先 >

株式会社オズマピーアール 担当：大澤、奥秋、近江
MAIL : umiuma@ozma.co.jp TEL : 03-4531-0204

< コンテストに関するお問い合わせ先 >

学校法人村川学園 東京山手調理師専門学校
MAIL : info_ty@yamanote.ac.jp TEL : 03-5799-6989

最終審査会の参加者・参加チームの所属高校

■日本料理部門（計5チームが参加）

- ・【東京都】東京都立赤羽北桜高等学校※
- ・【埼玉県】埼玉県立新座総合技術高等学校
- ・【愛知県】愛知県立緑丘高等学校
- ・【奈良県】奈良県立国際高等学校
- ・【徳島県】徳島県立徳島科学技術高等学校

■西洋料理部門（計8チームが参加）

- ・【宮城県】仙台城南高等学校
- ・【群馬県】桐生第一高等学校
- ・【静岡県】静岡県立相良高等学校
- ・【長野県】長野県飯山高等学校
- ・【岐阜県】岐阜女子高等学校
- ・【岡山県】岡山県立井原高等学校
- ・【鹿児島県】神村学園高等部
- ・【沖縄県】沖縄県立美里工業高等学校

■中国料理部門（計3チームが参加）

- ・【宮城県】宮城県農業高等学校
- ・【東京都】東京都立赤羽北桜高等学校※
- ・【熊本県】慶誠高等学校

※東京都立赤羽北桜高等学校は、日本料理と中国料理 部門に1チームずつ参加しています。

受賞作品一覧

最優秀賞



チーム名「Kamimura」 かみ ゆう きたその みお（上 優さん / 北園 未桜さん）
レシピ名：いかそうめんと海鮮ムースのカダイフ風イカスミのソース

所属高校：神村学園高等部（鹿児島県）

使用したテーマ食材：岩手県「いかそうめん」（共和水産）

■レシピ紹介

「こだわったポイントは、カダイフ麺の代わりにそうめんを使用したことと、いかそうめん以外にも7種類の海の食材を使用したことです。いかそうめんがテーマ食材だったため、そうめんも使用したら面白いと思いました。そうめんは、霧吹きでふやかして巻きやすく工夫し、海鮮の味が引き立つようにイカスミソースで仕上げました。」

■上 優さんの受賞コメント

「パートナーが体調不良で最終審査会に参加できず、1人でプレッシャーもありましたが、一番良い賞をお土産として持って帰ることができて幸せです。試作している時は、そうめんがなかなかパリッと仕上がらなくて悩んでいましたが、今日は本番でしっかり仕上げることができました。審査員のみなさんから、そうめんがパリッとしていて美味しかったとコメントをもらえた時はうれしかったです。今回、三陸・常磐の食材がテーマでしたが、魚介が好きなのでまだ食べたことがない食材や水産加工品も、たくさん食べてみたいと思いました。」

日本料理部門 金賞



わかばやし かのん

若林 華杏さん

レシピ名：イカソーメンの天ぷら

所属高校：東京都立赤羽北桜高等学校（東京都）

使用したテーマ食材：岩手県「いかそうめん」（共和水産）

日本料理部門 銀賞



ふくい ゆめ

福井 結萌さん

レシピ名：6種の笹かま寿司

所属高校：奈良県立国際高等学校（奈良県）

使用したテーマ食材：宮城県「笹かまぼこ」（鐘崎）

西洋料理部門 金賞



チーム名「ばにらもなか」 ふじわら かずや（藤原 和也さん） / のなか そうた（野中 草汰さん）

レシピ名：食感楽しい！ホタテのクリーミーサンド

所属高校：岡山県立井原高等学校（岡山県）

使用したテーマ食材：青森県「ボイルホタテ」（山神）

西洋料理部門 銀賞



チーム名「nexus」 さくらい こりん（櫻井 心莉音さん） / らち こはな（良知 小桜さん）

レシピ名：三陸ブリーズサンド

所属高校：静岡県立相良高等学校（静岡県）

使用したテーマ食材：宮城県「笹かまぼこ」（鐘崎）

中国料理部門 金賞



ほりた せいりゅうと

堀田 城隆斗さん

レシピ名：あおさのタイピーエン

所属高校：慶誠高等学校（熊本県）

使用したテーマ食材：福島県「松川浦産あおさ」（サンエイ海苔）

※中国料理部門は、金賞のみの選出となります。

審査員紹介・コメント

■審査員一覧

- ・ Maison Tateru Yoshinoプロデューサー 吉野 建 先生
- ・ 中国料理 Wakiyaグループ オーナーシェフ 脇屋 友詞 先生
- ・ 国際日本料理協会 会長 藤口 晃一 先生
- ・ 株式会社whole4000 代表取締役 菰田 欣也 先生
- ・ 日本料理 よし邑 取締役総料理長兼支配人 冨澤 浩一 先生
- ・ レストランJULIA エグゼクティブシェフ nao 先生

■Maison Tateru Yoshinoプロデューサー 吉野 建 先生 コメント



今の時代は、SNSの影響で世界が近く感じる中、携帯を持てば色々な知識や物語を手にとることができます。また、プロスポーツに目を向けると、みなさんと同世代の10代で活躍している選手もいます。ぜひ自分の技を磨くために、たくさん勉強して将来に向けて頑張ってくださいと思います。

■中国料理 Wakiyaグループ オーナーシェフ 脇屋 友詞 先生 コメント



レシピだけではなく、高校生のプレゼンの仕方なども含めて非常に素晴らしい最終審査会でした。人間は、食を通して成長して豊かになれると考えています。食べる人の笑顔を思い浮かべて作ると、料理はどんどん上達していきますので、これからも「作る喜び、食べる喜び」を持って頑張ってください。

■国際日本料理協会 会長 藤口 晃一 先生 コメント



食は、人の心を豊かにする側面があります。レシピをイメージして料理を考案する「考える力」は、人としても成長できる機会だと考えています。将来、ぜひ料理の業界に進出してほしい、幅を広げて頑張ってもらいたいと思いました。本日はありがとうございました。

■復興水産加工業販路回復促進センター 主催者コメント

テーマ食材に対して愛情を持って、素敵なレシピを考案していただき、誠にありがとうございました。高校生ならではの創意工夫があふれ、三陸・常磐の水産加工品の新たな魅力とおいしさを再発見することができたコンテストになりました。寒流と暖流が交わる三陸・常磐地域には、今回のテーマ食材をはじめ、たくさんの“うみ”の“うまい”ものがあります。ぜひ、今後も三陸・常磐の水産加工品を応援していただけますと幸いです。



表彰式の様子



参加した高校生と審査員による記念撮影