

山辺「食の甲子園」決勝大会
2年連続最優秀賞受賞!

10月18日(日)山辺高校を会場にして
 「第5回食の甲子園やまがた大会」
 決勝大会が開催されました。
 今回の大会では、県内外の9校12点が
 一次、二次審査を経てエントリーしましたが
 本校エントリーの
 「あがらっしゃい
 ～山形先人の知恵に学ぶ～」
 が見事最優秀賞に輝きました。
 山辺高校からの作品で最優秀賞に輝くのは
 2年連続です!



エントリー
 された方々です



さあ!いよいよスタートです



できた～!
 山辺町特産の
 物を活かしています



表彰式にて・・・
 最優秀賞受賞!



スタッフ～ 全員集合!!

山形新聞でも記事が掲載されました・・・
10月19日（月）朝刊

地元食材 創意を添えて

県内外の高校生が地元の産物を使った料理で味とアイデアを競う「第5回食の甲子園やまがた大会」決勝大会が18日、山辺町の山辺高で開かれ、最優秀賞に山辺高の「あがらっしやい〜山形先人の知恵に学ぶ〜」が選ばれた。同校の最優秀賞受賞は2年連続。

山辺「食の甲子園」決勝大会



「おいしい山形の食と文化を考える会」の早坂総会長から賞状を受け取る山辺高のメンバー＝山辺町・山辺高

ことしは県内外から19点、県の高校にも参加を呼び掛の応募があり、1次、2次、3次審査を経て、今大会をラレ南のレシビ審査を通過した9、東北大会と位置付け、将来校12点が決勝に進んだ。第3回は全国大会への発展を目標3回大会から宮城、福島両に掲げている。



最優秀賞に輝いた山辺高の「あがらっしやい〜山形先人の知恵に学ぶ〜」

決勝大会では、「飯を使用した出島料理には県産オリジナル水稲新品種「つや姫」を使用。1時間半の制限時間内に5品以内の料理を作り、審査員7人の前でアピールポイントなどを3分以内で説明した。審査員は伝統野菜や在来野菜の活用、創意工夫、味、盛り付けなどを評価し

最優秀賞に山辺高

た。最優秀の「あがらっしやい〜山形先人の知恵に学ぶ〜」は、地元・山辺産の乾物を使用したのが特徴。いずれも3年の伊藤佳穂さん（17）、遠藤あずかさん（17）、中川紗稀さん（17）、菅原典子さん（18）の4人が作った。センマイやコゴミを使った「山形飛龍頭（ひりゅうず）」の炊き合わせ、「ヒヨウと山辺町産の飼料米で育てた豚「舞米豚」と町産のリンゴ、ラフランスなどを混ぜ合わせた「山形いいとこどりコロッケ」など食材と盛り付けにもこだわった。

伊藤さんは「乾物を料理に取り入れるために、多くの地域の人に教えてもらった。今は感謝の気持ちでいっぱい」と喜びを語った。

このコンテストは、県料理飲食業生活衛生同業組合の会員らで組織する「おいしい山形の食と文化を考える会」（早坂総会長）が主催している。