

「サケとばと昆布レシピ」で広尾高が2連覇 とかちマルシェ料理甲子園

2024/09/02 11:19



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

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「とかちマルシェ料理甲子園2024」（とかちマルシェ推進協議会主催）が1日に行われ、サケとばと昆布を使用した「トバコブ全力かき揚げまぶし」を考案した広尾高校のチームが優勝した。同校チームの優勝は2年連続。

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、帯広市内のとかちプラザを会場に、30分間の調理の実演と試食審査も行われた。

優勝した広尾高のチーム「凜桃晴竜丸」は、中山桃夏さん、五十嵐晴人さん、八重樫竜成さん（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、だし汁と薬味をかけてひつまぶしのように楽しめる。広尾町産のサケとばと昆布は、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ばの、うま味を存分に生かしたアイデアが評価された。

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」



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2連覇を果たし、家庭科担任の相馬良美教諭（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を、とかちマルシェでにぎわう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ミーさんは「手軽に買えるサケとばを活用し、新しいだしの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ゅうたさんは「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 さっぱり たこ焼きそば」を考案し、審査員特別賞を受賞した。（児玉未知佳）