

広尾高が優勝、特産ツブのまぜそば とかちマルシェ料理甲

子園

2023/10/30 10:46



優勝した「グリーン・ニシノ」のメンバー（後ろの画面左から田中さん、吉田さん、西野さん）と審査員ら

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2023」（とかちマルシェ運営協議会主催）が29日、帯広市内の帯広経済センタービルで開かれた。広尾高校のチーム「グリーン・ニシノ」が優勝した。十勝勢の優勝は2年ぶり。

2016年に始まり今年で8回目。7都道府県から10校23チームが出場し、書類選考を通過した8校13チームが同日の最終選考で競った。コロナ禍の影響で、20年から4年連続でオンライン開催。各チームから事前に提出された30分の調理動画と3分のプレゼンテーション動画で審査した。



グリーン・ニシノ考案の広尾のツブ貝と新得そばを使ったまぜそば（帯広商工会議所提供）

優勝した広尾高のグリーン・ニシノは3年の田中蘭さん（17）、西野心月（みづき）さん（18）、吉田あいらさん（17）の3人。広尾町の灯台ツブ貝や新得そばを使った「つぶ辛ダレと夏野菜のスタミナまぜそば」を考案。広尾のツブ貝を発信したいとの思いから考案した、そばとツブ貝のたれの組み合わせは、「貝のたれとそばが絡み、味と香りを楽しめる」（同チーム）。リーダーの吉田さんは「ツブ貝と他の十勝産食材との相性を試行錯誤した。進路などで忙しい時期で不安もあったが、優勝してとてもうれしい」と喜んだ。

審査員を務めた料理研究家のヤミーさんは「ツブ貝のたれの活用法として、そうめんなど新得そば以外の麺類への応用も考えており、広尾町の食材を全国の家庭へ発信できる」、同じく料理研究家のきじまりゆうたさんは「食材への理解や伝え方がうまい」と評価した。

十勝管内のチームでは、広尾高の「PTA」も「ショッキングなピンクの近未来いももち」を考案し、審査員特別賞を受賞した。

入賞チームと、審査員2人が考案したレシピは、11月上旬にとがちマルシェの公式ホームページで公開される予定。（吉原慧）