



食の甲子園 in やまがた全国大会

食総合プロデューサー

金丸弘美

新しいお米「つや姫」を売り出し中の山形県は伝統的な食材がじつに豊富だ。

からどり芋、最上かぶ、雪割菜、山葵わさび、岡の台ごぼう、うこぎ、わらび、小野川豆もやし、ぜんまい、おかひじき、薄皮丸なす、花作大根、金時大豆、七夕白ささぎ、大黒豆、紅大豆、高豆高豆、うりなど地域の料理店でもふんだんに使われている。

地元の料理家で「おいしい山形の食と文化を考える会」早坂稔会長と地域の多くの料理店やホテルや料理家、伝統的食材の発掘と調査を行ってきた江頭宏昌山形大学農学部准教授と「山形在来作物研究会」、山形県などが、若い人たちに、地域の食材と素材の本物の味わいを知ってもらおうと始めたのが「食の甲子園」。山形でこれまで五回行われていたのが、二〇一〇年十月三十、三十一日には、初の全国大会となった。

十九府県三十七校が応募し書類審査を経て、福島県立いわき総合高等学校、栃木県立佐野女子高等学校、長野県立下高井農林高等学校、学校法人淑徳学林 福知山淑徳高等学校、徳島県立城西高等学校、大分県立国東高等学校、学校法人山形学院山形学院高等学校、山形県立山辺高等学校八校が出場した。

この食のコンテスト、かなりレベルが高い。地域の伝統的食材を調査し、歴史、文化、栽培法、料

理法などを調査して、その研究の成果をもとに、プレゼンテーション、調査研究のプロセス、調理過程、盛り付け、どう料理をしたかが評価されるというもの。

最優秀賞の県知事賞（吉村美栄子山形県知事が自ら賞を授与）に輝いたのは大分県立国東高等学校。三名が代表で大会にのぞんだが、学校では四十二名の食の調査研究を行うクラブ。

「国東ゆめ弁当」が応募作品。別府湾ちりめんと小松菜の混ぜご飯のおにぎり、しいたけ鶏天かほす風味、ナスのオランダチーズ焼き、武蔵ねぎ入り卵焼き、国東ひじきの煮物、国東天然わかめの酢の物地タコ入り、ニンジンサラダ、ぎんなん

などが地元の竹細工の籠に盛り付けてある。もみじのつまもそえてある。

料理のおしゃれさもさることながら、もっとも高く評価されたのが、このコンテストにいたるまでのプロセ



公開での調理

スだった。

大分県はシイタケの産地、また海もあって海産物も豊かなところだ。高校生たちは、地域の生産にかかわる人たちにインタビュをした。大分県しいたけ農業協同組合国東支部長に、シイタケ栽培が寛永年間にさかのぼる歴史があることや、うまみ成分のグルタミン酸やグアニル酸などが豊富に含まれていることを教えてもらう。天然わかめは、わかめを扱う業者の方々にという具合だ。

さらに保健センターに行き、健康と食のバランスを学び、高齢者が多いこと、伝統的な食が食べられる機会が少なくなっていること、生活習慣病を始め、食のバランスが偏ることで健康を損ねる人が多いこと、食育が推進されていることを学ぶ。実際の弁当を作り文化祭で販売。食べた人の感想もきいて改善。

さらに生産者と料理人などの「しいたけ料理会」「お魚料理会」などさまざまな料理会に参加して交流をはかり料理の基礎を学ぶ。

研修会を開いて、管理栄養士にも指導を受ける。これらをベースに、今度は、高校生が中学生や小学生、親子向けに料理教室を開くという実践の場を、さまざまな



国東高等学校の料理

形で、地域での知恵と食の文化をつなぎながら、料理を組み立ててきてのぞんだのである。

その真摯な姿勢と実直な調査活動、地域の連携、きちんとした下準備をした

料理、チームワークのよさ、料理の盛り付けの素敵さが高く評価された。審査員も満場一致だったのである。

もちろん、他の高校も甲乙つけがたい素晴らしさだった。

主催高となった山形学院高等学校の学生は、もくずカニを川からとってきたものと白身魚のすり身を地元の甘唐辛子にいれて蒸したり、天然鮎をとってきて串に焼いて出してきた。鮎の串を刺す様子をみていたら、これが見事な姿をさばきで、背びれ、尾びれが焦げないように、きちんと塩をすり込んでいた。あがりも見事な姿をとどめていた。

プレゼンテーションでは、長野県立下高井農林高等学校が最優秀に選ばれた。

彼女たちは、地元にあった笹の葉でまり寿司、たけのこ汁、田植えの煮物、塩丸いかの酢のもの、いもなますなど、伝統的なものを上手に料理にまとめあげた。これにスノーキャロットゼリーがついている。

料理を作るにあたっての調査のことを、野良着姿で登場し方言で語った。長野県の最北部にあり、田植え時期はもつとも多忙だったこと、この時期に人手が必要なことから「お田植え料理」が作られたこと。相互扶助が行われ「結び」があり、方言で「えい」「ええつこ」と呼ばれ、今も言葉が残っていること。そして農家のおばあさんたちに話を聞きに行き、もてなされ、そこから料理を学び、これらの物語をプレゼンテーションで行い喝采されたのだった。

地域を知り、生産の行程、食材の生産現場、野菜の種類、地域ならではの品種、歴史と習慣、食べ方までを評価する食のコンテストはなかなか例がないのではなからうか。高校生の未来に拍手を送りたいと心から思った「食の甲子園」であった。