

## ◇食 with プロジェクト ～レシピ甲子園コンテスト～

[はじめに]

読売新聞大阪発刊60周年記念の共催事業として、昨年度から「食 with プロジェクト」を展開している。本プロジェクトは、健康な生活を送るために欠かすことができない「食」について読者とともに考えていくことを目的に、「食材に触れる」、「調理を行う」、「料理を食べる」など、様々な角度から食に関するイベントや紙面特集による継続的な食育の普及啓発を行うものである。

本年度は高校生が作る朝ごはん第1回「食 with レシピ甲子園」コンテストを以下に示すスケジュールで実施した。なお、レシピ甲子園コンテストは次年度以降も継続実施を予定している。

第1回「食 with レシピ甲子園」の実施内容	新聞掲載日・企画実施日と場所	備考
・レシピ甲子園コンテスト開催の広告記事 ・上記関連と食物栄養学科紹介・広告記事	読売新聞 平成25年7月7日号 平成25年7月20日号 平成25年7月21日号 平成25年7月23日号	キックオフ特集号 学生告知掲載① 学生告知掲載② 学生告知掲載③
読売新聞 京都支社より関連の取材 「朝食にとって健康、笑顔に」	大阪・京都版 平成25年8月21日号 和歌山・奈良版 平成25年8月22日号 兵庫版 平成25年8月23日号 三重南部版 平成25年8月24日号 広島・鳥取・愛媛・香川版 平成25年8月25日号 滋賀・福井・岡山・島根・高知版 平成25年8月29日号	
「レシピ甲子園」の全国高校生からの応募	平成25年9月9日メ切り	1346名応募
「レシピ甲子園」応募作品一次審査 「レシピ甲子園」応募作品二次審査	平成25年9月中旬 平成25年10月初旬	88作品選出 7作品選出
「レシピ甲子園7作品」の試作・評価による 最終審査会（個人・団体賞の選出）	平成25年11月10日 9時～15時 京都女子大学栄養クリニック	対象者と付添 10名
「レシピ甲子園」記念フォーラム 表彰式、講演会	平成25年12月1日 13時～15時 大阪読売ビル・ギャラリー	約100名
「レシピ甲子園」結果特集記事 受賞作品と授賞式・講演内容の紹介	読売新聞 平成25年12月8日号	

・ <http://www.yomiuri-osaka.com/shokuwith/report.html>にて関連情報掲載

### [甲子園レシピの応募と審査過程]

食を通して「家族の健康、笑顔の朝ごはん」をテーマに、高校生を対象とした「第1回食withレシピ甲子園」を7月7日～9月9日まで応募した結果、北は仙台から南は宮崎まで1346作品の応募があった。夏休みを活用して、①テーマに合ったオリジナルな献立、②栄養バランスと食材を生かしたもの、③新規性・独創性、④再現性を求めた朝食で、作品名を示し、家族などに実際に食べてもらい、感想やメッセージを添付していただいた。

高校生らしい作品名が多く、特に、「野菜嫌いのお母さんや兄弟・姉妹のために」、「忙しいお父さんのために」、「祖父母のために」などと家族のことを考えた作品や朝ごはんの重要性をしっかりと考え、不足しがちな栄養がとれる食材を使うなどの工夫がみられたこと、食欲不振の者にも食べやすい料理など、評価すべき作品が多く嬉しかった。しかしその反面、使用材料の重量に明らかな誤りや適量や少々を使い過ぎて料理を再現することができないもの、作り方が不明瞭など、問題も多かった。

当初予定をしていなかったが、二次審査で残った7名の方には栄養クリニックに来ていただいて、45分間で試作し、本人から作品の3分間PR、外部から若手料理研究家の有坂翔太氏をお迎えし、読売新聞代表者1名と栄養クリニック代表者3名の合計5名の審査員が、試食評価による最終審査を行った。

最終審査会の当日、家族や高校教諭の付き添いで遠方からも参加者され、慣れない施設での挑戦に緊張が感じられたが、皆さん前向きな態度で参加されていた。食物栄養学科4回生2名にお手伝いに加わっていただき、試作時間が少しオーバーした方が多かったが、予定通りの作品を作り上げ、ほっとされた様子であった。作品に対して審査員から丁寧な評価があったことは、今後の励みになると思われる。写真は、最終審査会での調理と審査の様子です。



受賞作品は下記の示す通り個人賞7作品、団体賞18校。詳細については前述に示したHPを参照のこと。

- ・最優秀賞「朝の彩どり30品目ごはん」 斎藤佳苗 志学館高等部2年
- ・京都女子大学栄養優秀賞「朝からスッキリさっぱり朝ごはん」 貝原直希 東筑紫学園高等学校3年
- ・審査員特別「彩どりパンケーキキロール」 松本明香里 兵庫県立武庫荘総合高等学校3年
- ・優秀賞「栄養満点ライスバーガー」 乾 里穂 奈良県立高円高等学校1年
- 「ニワトリさん朝食プレート」 垣内翔吏 三重県立相可高等学校2年
- 「朝食ベやすいご飯」 伊達正博 山口県立萩高等学校2年
- 「クアトロバスケット（日、韓、伊、仏）」  
久川美子 兵庫県立武庫荘総合高等学校3年
- ・団体賞 就実高等学校、岡山県立井原高等学校、京都府立鴨沂高等学校、兵庫県立篠山産業高等学校、東筑紫学園高等学校、三重県立相可高等学校、盈進高等学校、兵庫県立武庫荘総合高等学校、済美高等学校、神戸山手女子高等学校、滋賀県立大津高等学校、鳥取城北高等学校、兵庫県立西脇高等学校、岐阜女子高等学校、聖母被昇天学院高等学校、広島県立庄原格致高等学校、奈良県立高円高等学校、兵庫県立社高等学校

(木戸詔子)

#### [表彰式と記念フォーラム]

平成25年12月1日 13時～15時 大阪読売ビル・ギャラリーよみうりにて、上記の個人賞及び団体賞の表彰式を行うとともに、記念フォーラムを開催した。

先ず表彰式では、全国から受賞者や指導教諭、家族の方、一般の方も含めて約100名出席した。

最優秀賞は、読売新聞大阪本社広告第3部長 肌附春樹氏より、京都女子大学栄養賞は栄養クリニック副クリニック長木戸詔子氏より、また、審査員特別賞の有坂賞は、料理家・料理研究家有坂翔太氏よりそれぞれ賞状と賞品が贈られた。また、優秀賞（4名）は肌附氏、団体賞（18校）は京都女子大学楠木純子事務局長より賞状などが贈られた。表彰された高校生達は、緊張の面持ちであったが、1364点の応募の中から選ばれ、誇らしげであった。

次いで、第二部として、「朝ごはん」の大切さや日本の伝統的食文化の話などを通して、「食」の原点としての役割について考える記念フォーラムを開催した。

講演Ⅰは、「健康、笑顔でいるための食事」と題して、特別審査員の有坂翔太氏に、話をしていただいた。高校生など若い人も参加しているため、トーク形式で進行した。

簡単に自己紹介、現在の職業に至った経緯などを話していただいた。その後、レシピ甲子園の応募作品の感想として、「今回審査員として参加し、料理は気持ちが伝わるものだというのを改めて感じた。自分で作れば、嫌いなものを避けてしまいがちだが、健康や栄養を考えれば、嫌いなものも摂る必要がある。中でも朝食は大切で、食べる人への思いが伝わる場であるからこそ、家族で囲む食卓はすごく重要だと思う。今回入賞したどのレシピからも、

その気持ちが伝わってきた。また、驚いたのは高校生のレベルの高さ。親が作った料理を食べている高校生が多い中で、自分でこんなに素晴らしいレシピを考える人がいることがうれしい。今後参加する人にも、大人にはできない、高校生らしい独創的な料理に挑戦してもらいたい。」と話した。また、あわただしい朝に手早く美味しくつくれる朝ごはんの調理方法などを紹介していただいた。

講演Ⅱは、「家庭で楽しい食育を～伝えよう！ 世界に誇れる和食の文化を～」と題して、中山玲子（栄養クリニック指導教員、家政学部教授）が講演した。

食育の推進について食育基本法や学校食育、さらに家庭での食育の必要性について講演した。ユネスコの無形文化遺産登録（平成12年4月登録）を直前に控え、世界で見直されている「和食」の良さや日本食文化の伝承について、また、世界に誇れる和食の文化を伝えて行くためには、まず、家庭の食卓、朝ごはん、家庭における食育が重要であることなど、「食」の原点としての役割を話した。

記念フォーラム終了後、受賞者、審査委員などで記念写真撮影を行い、厳粛な中にも和やかな雰囲気での閉会した。

以上、2013年度の食 with レシピ甲子園は盛会裏に終了したが、課題も残っている。今回の反省も踏まえ、次年度も実施する予定である。今回のレシピ甲子園で、多数の高校生が家族を思いやる素晴らしい朝ごはんレシピを考案してくれたことをうれしく思うと共に、この企画を通して、高校生や家族、教育機関が朝ごはんの大切さを見直し、「健康、笑顔」の家族や人々が増えて行ってくれることを期待する次第である。

(中山玲子)



講演会



授賞式後の記念撮影



最優秀賞の受賞



会場の様子



有坂翔太氏 中山玲子教授