

II

教育活動

食withレシピ甲子園コンテスト

読売新聞大阪発刊60周年記念共催事業として、平成24年度から「食with」を展開している。心身の健康づくりに大切な「食」について、市民とともに様々な角度からアプローチし、継続的な食育の普及啓発を行うことを目的に開始し、平成25年度から高校生が作る朝ごはん「食with レシピ甲子園」が始まった。今回で7回目を迎えた。これまでの応募者・受賞の経過を下記に示した。

| | |
|-------------|-------------------------------|
| 第1回（平成25年度） | 応募者1346名、個人賞7作品、団体賞18校 |
| 第2回（平成26年度） | 応募者2316名、個人賞8作品、団体賞19校 |
| 第3回（平成27年度） | 応募者4168名、個人賞8作品、奨励賞9作品、団体賞11校 |
| 第4回（平成28年度） | 応募者4843名、個人賞8作品、奨励賞7作品、団体賞10校 |
| 第5回（平成29年度） | 応募者2496名、個人賞7作品、奨励賞4作品、団体賞10校 |
| 第6回（令和元年度） | 応募者2135名、個人賞8作品、奨励賞4作品、団体賞10校 |

第7回の実施内容

- 主催：読売新聞大阪本社
- 共催：京都女子大学栄養クリニック
- 後援：文部科学省、農林水産省近畿農政局、京都市教育委員会
- 実施期間・内容：令和2年6月～令和3年1月
 - 令和2年6月上旬 全国高校に案内を送付・読売新聞告知広告掲載開始
 - 令和2年9月30日 作品募集締め切り
 - 令和2年10月上旬 第一次審査72作品の決定
 - 令和2年10月下旬 第二次審査8作品の決定
 - 令和2年12月6日 京料理 木乃婦による8作品の試作・試食による評価
 - 令和2年12月13日 最終審査会
 - 令和3年1月4日 読売新聞 採録特集掲載

全国高校生を対象とした第7回「食withレシピ甲子園」に、全国から82校、1824名の応募があり、これまでの応募総数が1万9千を超えた。夏休みを活用し、家族や自分の健康を考えたオリジナル作品を募集した。今年度は新型コロナウイルス感染症（COVID-19）拡大予防のため休校になった学校も多く、例年より応募者数は減少したが、応募高校数は増加しており、本事業が高校生に浸透してきている様子がうかがえる。一次審査として、テーマとの合致、栄養価、料理の特徴、家族の感想と食材の生かし方、新規性・独創性、再現性（3人分レシピ記載）を評価して72作品に絞り、下記に述べるように、二次審査で最終審査会参加の8作品を決定した。

最終審査会

本来であれば本学を会場とし、最終審査に残った8人が実際に作品を調理、自己PRし、審査員が試食や質問をして審査するが、本年度はCOVID-19拡大予防のため、本学に来場しての開催は中止となった。最終審査のあり方について検討した結果、特別審査員である京料理「木乃婦」の3代目主人高橋拓児氏に試作、試食による評価をしていただき、高橋氏の評価と、入賞候補者に録画してもらった動画（調理風景、自己PR）を審査員が見ることにより最終審査を行い、各賞の決定を行った。

<試作・試食>

- 日 時：令和2年12月6日（日）
- 会 場：京料理 木乃婦
- 特別審査員：京料理 木乃婦 3代目主人 高橋拓児氏

<自己PRビデオによる最終審査>

- 日 時：令和2年12月13日（日）9：00～11：00
- 会 場：京都女子大学法人大会議室
- 審査員：京都女子大学 特命副学長・栄養クリニック副クリニック長 中山玲子
京都女子大学 本学名誉教授・栄養クリニック指導員 木戸詔子
京都女子大学 家政学部食物栄養学科教授・栄養クリニック指導教員 今井佐恵子



表彰式

表彰式についても最終審査会と同様、COVID-19拡大予防のため行わず、受賞者には電話によるインタビューを行い、表彰状や記念品については郵送した。

受賞作品一覧

| 各賞・作品名 | 受賞者 | 高等学校名・学年 |
|---|--|--|
| 最優秀賞・文部科学大臣賞（1名） （作品1）気分上がる！籠盛り朝ごはん | 伊藤 帆南 | 香蘭女学校高等科 2年 |
| 京都女子大学優秀賞（1名） （作品2）新鮮firstなbreakfast～10色14種の地産地消野菜～ | 森谷 心温 | 滋賀県立東大津高等学校 1年 |
| 和食賞（1名） （作品3）健康！笑顔の家族ごはん | 老田万理花 | 岐阜女子高等学校 2年 |
| 優秀賞（5名） （作品4）彩り新鮮朝ごはん （作品5）栄養バランス満点彩り洋風朝ごはん （作品6）柿の葉香る笑顔の朝定食 （作品7）我が家自慢のオリジナルメニュー （作品8）今日も1日まーるくHappy | 齋田 悠花 松本 萌 百田 早希 大林洸太郎 山口 愛歩 | 京都府立園部高等学校 2年 大阪府立茨木高等学校 1年 智辯学園高等学校 1年 呉武田学園武田高等学校 1年 広島県立庄原格致高等学校 2年 |

作品 1



作品 2



作品 3



作品 4



作品 5



作品 6



作品 7



作品 8



今年度は企画当初より、COVID-19の拡大状況を見ながら進めていった。

高校が休校になった学校も多く、例年のように高校レベルで夏休みの課題として応募する高校は少なかったが、応募高校数は増加しており、本事業が7回目になり、高校や高校生に周知してきていることが伺えた。最終審査会にあたり、第3波の兆しが見え始めてきたことから、高校生に京都に来てもらい調理実習室で調理をするのは安全上困難と考えた。特別審査員の高橋氏のご協力で料理の試作（再現性）と試食をして評価いただくことになり、高校生自身が調理できなかったことは残念な半面、京都の一流の料理人に試作していただき、高校生にとって大変良い記念になったと思われる。

（中山玲子）