



令和3年(2021年)8月26日(木) 京都新聞 「丹後中丹」面

「うまいもん甲子園」長岡京で近畿大会 福知山淑徳高が決勝進出



近畿大会には書類選考に38チームが応募し、兵庫県や和歌山県などの6チームが通過、「地元食材をいかしたSDGsメニュー」をた。優勝賞を受賞した福知山淑徳高の熊谷信之介さん(16)、達川伶平さん(16)、坂根凜さん(17)。

海洋高は敗者復活応援投票へ

全国の高校生が地元食材を使った料理で競い合う「第10回ご当地！絶品うまいもん甲子園」の近畿エリア大会が、長岡京市中央生涯学習センター(同市神足4丁目)で開かれた。府内からは2校が参加し、福知山淑徳高(福知山市正明寺)が決勝への切符をつかんだ。海洋高(宮津市上)は敗者復活の応援投票に望みを託す。



●優勝賞に輝いた福知山淑徳高チームと「新緑のヒザキューブ」(長岡京市神足4丁目、長岡京市中央生涯学習センター)
●敗者復活を狙う海洋高チームとフカモクネバラ(左)。

海洋高はホシサメのそぼろや海藻「アカモク」などを使い、丹後の郷土料理「バラし」を作った。酢飯にはアジなどの骨でとっただしを加え、食材を無駄なく使い尽くす工夫を見せた。アンモニア臭がきつく、本来なら捨ててしまおうホシサメをミカンの皮で臭みを消し調理する手法は審査員をうならせた。

「ほろろ茶や甜茶の出がらしを使った「茶ノベースソース」や、京丹波高原隊のパンチエツタを抹茶を練り込んだ生地包んだ3層仕立てのキューブ状のピザを作った。チーズや京野菜など、さまざまな食材を詰め込み、審査員の目を引く一品に仕上げた。

熊谷さんは「農家さんや学校の先生などたくさんの方の支えのおかげでできたメニューです」とほかに言った。

同高3年の三野武蔵さん(17)と三本蓮さん(18)は「地元食材をアピールできる機会になった。これからも知恵を出し合い、いいものを作っていきたい」と話した。

決勝は11月に東京で開かれる。9月22日(26日)に「うまいもん甲子園」公式LINEで敗者復活の応援投票を受け付け、票数が最多の1チームが決勝に進むことができる。参加方法はQRコード(左上)から読み取れる。(鷹塚朱里)



8月23日(月)に長岡京市にて開催された「第10回ご当地！絶品うまいもん甲子園」の近畿エリア大会の記事が、8月26日(木)発行の京都新聞に掲載されました。

本大会は、書類選考を通過した6チーム(38チーム中)が出場しプレゼン審査を受けました。本校からは食品経済コース3年生2名が参加し、決勝大会への出場権を得ることができる優秀賞は逃しましたが、高い評価をしていただき、決勝大会出場は敗者復活応援の投票結果次第となりました。