## ◇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周年記念共催事業として、平成24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、さまざま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。

平成25年度には、高校生が作る朝ごはん「第1回 食 with レシピ甲子園」コンテストが 実施され、1346人の応募があり、最終的に7人の個人賞と18校の団体賞が公表された。本年 度も「第2回 レシピ甲子園コンテスト」を以下に示す通り実施し、新聞紙面に紹介された。

第2回「食 with レシピ甲子園」の実施内容	新聞掲載日・企画実施日・実施場所	備考
・レシピ甲子園コンテスト開催の広告掲載 ・レシピ甲子園・キックオフ特集掲載 ・主な高校にDM発送 ・学生告知掲載 1号、2号、3号 ・募集要項の広告掲載 ・コンテスト広告掲載「手軽に作れて栄養 たっぷり」有坂さんにポイント聞く	読売新聞 H26年5月21日号 6月26日号 6月30日号 H26年6月7日号 H26年7月8日 読売新聞 H26年8月6日号 8月10日号 8月12日号 8月14日号 H26年8月27日号	募集要項の掲載 同上 特集号・募集要項 応募集要項、学科学生 3名のメッセージ 募集要項 有坂さんの談話と 募集要項
・京都女子大学オープンキャンパス特別講座 (8月5日) 告知および応募要項の掲載 ・8月5日 特別講演と 栄養クリニック見学会 ・「健康ご飯」京女大で披露として掲載	<ul><li>読売新聞 H26年7月18日</li><li>講演会 京都女子大学B501</li><li>見学会 栄養クリニック</li><li>読売京都版 H26年8月6日号</li></ul>	有坂翔汰が教える レシピ/昼食提供 講演参加者167名 見学者70名 京都版記事
「レシピ甲子園」の全国高校生からの応募	H26年9月19日メ切り	応募者2316名
「甲子園レシピ」応募作品一次審査 「レシピ甲子園」応募作品二次審査	H26年9月下旬 H26年10月下旬	90作品選出8作品選出
「レシピ甲子園 8 作品」の最終審査会および 個人賞・団体賞の表彰式	H26年12月14日 10:00~16:30 審查会 B203、HCCAP食堂 表彰式 R研究所棟 3 F多目的室	個人賞参加者22名 団体賞参加者18名
「レシピ甲子園」結果特集号	読売新聞 H27年1月4日号	審査結果広報記事
「レシピ甲子園」受賞者インタビュー記事掲載	読売新聞 地方版 H27年1月22日 (群馬・中部・ H27年1月24日 神奈川) H27年1月27日	審査結果広報記事

<sup>・</sup>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]

昨年に引き続き、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2回食 with レシピ甲子園」を開催し、7月8日~9月16日に、北は山形から南は福岡まで昨年度より約1000作品多い2316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献立、②栄養バランスと食材の生かし方、③新規性・独創性、④再現性(3人分レシピの適切な記載)、⑤60分以内の調理、を求めたもので、テーマと料理名を示し、料理の特徴の記載と家族などに実際に食べてもらった感想文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、便秘症のお母さんや兄弟・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が多く、朝ごはんの重要性をしっかり考え、不足しがちな栄養素が摂れる食材を使うなどの工夫がみられたこと、食欲不振の家族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の表記が多かったり、作り方が不明瞭など、料理を再現することができないなどの問題も多かった。

第二審査で残った8名の方には本学に来ていただいて、準備から盛り付けまで60分間で試作し、各自、作品について1~2分間のPR後に、審査員からの質問を受けた。昨年度に引き続き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名の審査員による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され、慣れない施設での 挑戦は大変緊張が感じられたが、皆さん前向きな態度で一生懸命に挑戦して、全員が時間内 に完成することができた。今回は、食物栄養学科の調理実習室を使用し、学科の実験助手1 名、LS1名、4回生2名に加わっていただき、スムーズに進行した。



←最終審査会での調理の様子



最終審査会での自己 PR の様子→

栄養クリニックに場所を移して表彰式を行う準備時間を使い、個人賞と団体賞の受賞式参加者40名の方々を対象に、副栄養クリニック長から栄養クリニック設置の目的と活動実態について約40分の紹介を行った。





栄養クリニック見学会の様子

表彰式は、本学から学長、栄養クリニック長の参加の下、個人賞と団体賞の表彰式が行われ、その後、個人賞の全作品に対して4名の審査員から丁寧なコメントがあり、今後の励みになると思われた。



↑表彰式の様子



↑表彰式後の記念撮影

(下記の示す個人賞8作品、団体賞19校の詳細については前述に示したHPを参照。)

- ・最優秀賞「大切なあの人のための朝ごはん」 狩野真優 クラーク記念高等学校3年
- ・京都女子大学栄養優秀賞「さっぱり和風モーニングプレート」

深津里佳 群馬県立高崎高等学校1年

- ・有坂翔太特別賞「お目覚めモーニング」 杉本恵梨 三重県立神戸高等学校3年
- ・優秀賞「好みの具材でさっと朝茶ごはん」 草宮愛永 東筑紫学園高等学校3年 「かわいい朝ごはん」 小中利恵 聖母被昇天学院高等学校2年

「Happy モーニングセット」 下田珠帆 大阪府立登美丘高等学校1年

「麩れんち」 山本佳穂 兵庫県立鳴尾高等学校1年

「おひさまドライカレー」 李香琳 都立国際高等学校2年

·団体賞 就実高等学校、徳島県立徳島北高等学校、三重県立神戸高等学校、京都府立鴨沂 高等学校、兵庫県立篠山産業高等学校、徳島県立富岡西高等学校、兵庫県立鳴尾 高等学校、兵庫県立武庫荘総合高等学校、聖母被昇天学院高等学校、神戸山手女 子高等学校、多治見西高等学校、兵庫県立西脇高等学校、岡山県立倉敷中央高等 学校、鳥取城北高等学校、奈良県立高円高等学校、兵庫県立三田祥雲館高等学校、 京都文教高等学校、智辯学園高等学校、和歌山県立紀央館高等学校



↑最優秀賞「大切なあの人のための朝ごはん」



↑京都女子大学栄養優秀賞 「さっぱり和風モーニングプレート」



↑有坂翔汰特別賞 「お目覚めモーニング」

(木戸詔子)