＜とかちマルシェ料理甲子園 2025 開催報告書＞

(1) 開催概要

①テーマ：十勝産食材を使用した「家庭で作れる」アイデアレシピ（※スイーツやドリンクは対象外）

②審査員：

ゲスト審査員　料理研究家　きじまりゅうた 氏

祖母と母が料理研究家という家庭に育ち、幼い頃から料理に自然と親しむ。
男性のリアルな視点から考えた「若い世代にもムリのない料理」の作り方を提案している。「NHK きょうの料理」「CBC キューピー3 分クッキング」などのテレビ・WEB・雑誌上でのレシピ紹介や、料理教室・イベント出演などを中心に活動している。著書も多数。
YouTube ＃きじまごはん にて料理が楽しくなる動画を配信中。

ゲスト審査員　料理研究家　ヤミー 氏

世界を旅する料理研究家。「NHK きょうの料理」や「ヤミーのレシピ帖」（長野朝日放送）等、テレビや雑誌で活躍。著書も多数。
主宰する料理教室「Yummy's Cooking Studio」は、世界中の料理が簡単に自宅でも作れると人気を博し、オンラインクラスも開講中。

地元審査員　川田 絹子 氏（帯広市在住／主婦代表）

日本航空㈱国際線客室乗務員として活躍の後、生涯学習インストラクター1 級の資格を取得し、帯広市生涯学習インストラクターとして長年活動。民間生涯学習団体「とかちエルダー倶楽部」の設立に係わり、代表となる。また、料理研究会「リモーネ」の副会長を長年にわたり務め、料理講師としても活躍。

③内　容：応募のあったレシピから、一次審査（書類選考）によって二次審査（調理審査）に進むチームを決定。一次審査を通過したチームは、とかちマルシェ開催最終日（9 月 7 日（日））に開催する二次審査（調理審査）に出場し、調理及びプレゼンテーションを行う。二次審査の結果は、同日に発表・表彰する。
二次審査会：令和 7 年 9 月 7 日（日）午前 9 時～午後 4 時

④　賞　：優勝…10 万円、準優勝…5 万円、奨励賞…3 万円、審査員特別賞…1 万円（2 チーム）
参加賞…十勝の物産品（二次審査進出チームの内、上記の賞に該当しない全チーム）
参加記念品として、二次審査出場者全員に「とかちマルシェ オリジナルエプロン」をプレゼント。

⑤出場数：二次審査出場　8 校 12 チーム

（２）大会結果

優　勝

北海道広尾高等学校（北海道）

チーム名：リエットリオ

「食彩十勝の華麗なごちそうバインミー」

「カレイのリエット」の発想が
面白い！！と審査員絶賛！

準優勝

北海道清水高等学校（北海道）

「あずきと若牛が出会っちゃった
～メンチカツ～」

奨励賞

北海道広尾高等学校（北海道）

チーム名：こまらぶず

「こまっタレ巻き」

審査員特別賞（２チーム）

北海道石狩翔陽高等学校（北海道）

「健康一杯アスパラそば」

北海道士幌高等学校（北海道）

チーム名：シホロンキッチン

「十勝の新たなヒーロー「ラグマン」」

（３）二次審査会等の様子

①調理審査

②プレゼンテーション審査

③ゲスト審査員　デモンストレーション

④試食・交流会

（４）表彰式

（５）報道

①北海道新聞社

帯広

十勝産食材でレシピ競う

とかちマルシェ 料理甲子園 広尾高V

とかちマルシェ料理甲子園で調理する高校生ら（小川泰弘撮影）

【帯広】全国の高校生が十勝産食材のレシピを競う「とかちマルシェ料理甲子園2025」（運営協議会主催）が7日、帯広市内で開かれ、農作物や魚介類を斬新に活用した多彩な創作料理が披露された。

食と音楽のイベント「とかちマルシェ」の一環で、10回目。今年は十勝管内や石狩市、東京都、岐阜県から計8校12チームが出場した。3人一組で30分以内に4食分を作り、審査員が味や見た目、作りやすさや費用対効果などを評価した。

優勝した広尾高（同管内広尾町）のチームは、広尾町産カレイを使ったバインミー（ベトナムのサンドイッチ）を考案。焼いたカレイやコーン、コンブ、バターをフードプロセッサーでソース状にし、パンの間に挟んだ。春菊やトマトにかけた。

メンバーの同校3年堂場木春（こはる）さん(17)は「カレイの新しい食べ方を考えたので作ってほしい」と話した。入賞したチームのレシピはとかちマルシェのホームページで後日公開される。（杉崎萌）

北海道新聞社　令和７年９月８日（月）掲載

②十勝毎日新聞社

料理甲子園

広尾高チーム3連覇

町産カレイのサンドイッチ

とかちマルシェの開催に合わせ、高校生が十勝産食材を使った料理のアイデアを競う「料理甲子園」が7日、帯広市内で開かれた。広尾町産のカレイなどを使ったベトナム風サンドイッチ「バインミー」を考案した広尾高校のチームが優勝し、3連覇を飾った。

今年で10回目を迎えた料理甲子園には、十勝管内や石狩市のほか、東京都、岐阜県などから8校12チームが参加。十勝産の食材を使った家庭でも簡単に作れる料理をテーマに、3人一組のチームでレシピを考案。大会当日に30分以内に料理を完成させ、料理研究家などの審査を受けた。

味や見た目はもちろん、十勝産の食材を生かしたアイデアやレシピへの思い、ストーリーなど文化的な側面も審査対象となる。審査委員長を務めた料理研究家のきじまりゅうたさんは「今年はハイレベルな料理ばかりで審査が難しかった。目からうろこのアイデアも多く、審査員一同驚いた」と話す。

優勝チームの（右から）田中さん、末永さん、堂場さん

優勝した広尾高のチームは、いずれも3年生の堂場木春（こはる）さん、末永愛琳さん、田中絢祢さんがメンバー。4カ月ほどかけて「食彩十勝の華麗なごちそうバインミー」を開発した。

焼いたカレイや広尾産の「昆布昆布」にコーン、バターをペースト状にし、春菊やトマトと一緒にパンに挟んだ。田中さんは「広尾産の食材をPRしたいと参加した。優勝に驚いている」と喜びを語った。

料理甲子園の入賞レシピは後日、ウェブサイトで公開予定。（月森七海）

十勝毎日新聞社　令和７年９月８日（月）掲載

十勝の食材〝創意工夫〟

とかちマルシェ料理甲子園

全国の高校生が十勝産食材を使った料理のアイデアを競う「とかちマルシェ料理甲子園」が今年も、帯広市内で開かれた。7日の審査会には8校から12チームが出場、十勝産の農畜産物や魚介類を生かした、オリジナリティーあふれるレシピを提案した。（月森七海）

「出来栄えは…」。じっくりと料理の味を確かめる高校生

一つ一つ丁寧に料理を仕上げる高校生

食の祭典「とかちマルシェ」（5～7日）の関連行事。今年で10回目となり、管内5校のほか、石狩市、東京都、岐阜県の高校生が出場した。

事前に提出したレシピを基に、3人一組で30分以内に4食分の料理を完成させ、評価を受けた。レシピの完成度はもちろん、慣れない環境で手際よく調理する技術が要求され、高校生たちは本番に向けて、練習を重ねた。

審査員は料理研究家のきじまりゅうたさん、ヤミーさん、帯広市在住で料理講師として活躍する川田絹子さん。高校生の動きに鋭い視線を向ける一方、料理への思い、工夫、背景にあるストーリーなどを聞き取った。

◇

優勝したのは広尾高校3年生の堂場木春さん、末永愛琳さん、田中絢祢さんのチーム「リエットリオ」。広尾産食材をふんだんに使ったベトナム風のサンドイッチ「バインミー」を考案した。

広尾で水揚げされたカレイを焼き、広尾産コンブの粉末加工品「星屑昆布（ほしくずこんぶ）」、コーン、バターと一緒にペースト状にして、春菊やトマトと一緒にクロワッサンに挟んだ。

真剣な面持ちで料理を評価する審査員（右からヤミーさん、きじまさん、川田さん）

クラスメートの3人は、レシピを固めるまでに4カ月ほど試行錯誤。「魚特有の生臭さを和らげるのに、調味料やハーブを使って工夫した。本番ギリギリまで細かな調整を続けた」と言う。「料理の出来は百点満点。町外の人に、広尾の食材をもっと知ってほしい」と期待する。

準優勝は清水高校、審査員特別賞は十幌高校のチーム「シホロキッチン」と石狩翔陽高校、奨励賞は広尾高校のチーム「こまらぶず」が選ばれた。

◇

審査員のきじまさんは「ハイレベルな料理ばかりで、難しい審査になった。入賞した料理の差はわずか」と振り返る。味や見た目、斬新なアイデア…例年以上に高校生の創意工夫が光ったという。

広尾高校のバインミーについて、きじまさんは「豚肉などの代わりにカレイを使った点が面白い。顆粒（かりゅう）のコンブを混ぜ込み、とてもおいしい」と評価。ヤミーさんは「（クロワッサンより）硬めのフランスパンだったらもっと良かったかも」とアドバイス、完成度を高める余地があるとした。

優勝した広尾高校のチーム「リエットリオ」の3人

広尾高校のチーム「リエットリオ」が考案し、優勝を飾った「食彩十勝の華麗なごちそうバインミー」（とかちマルシェ運営協議会提供）

広尾高校として料理甲子園は3連覇の快挙。同校の強さについて審査員は、「調理環境が変わっても実力を発揮できるよう、練習を繰り返し、完成度を高めている。料理甲子園に臨む『文化』が出来上がっている」と口をそろえた。

入賞レシピは後日、とかちマルシェのウェブサイトで公開する予定。いずれも簡単に作れるので、家庭でも楽しめそうだ。

広尾高チームV

アイデア料理を競った「とかちマルシェ料理甲子園」の出場者と関係者

十勝毎日新聞社　令和７年９月21日（日）掲載