＜とかちマルシェ料理甲子園 2026 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。

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 6 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】日時：令和 8 年 9 月 6 日（日）午前 9 時～午後 4 時
会場：とかちプラザ

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。

なお、とかちマルシェに特別出店された富士宮市より、急遽「富士宮市長賞」（富士宮市特産品詰合せ）の提供があった。

⑤出場数：二次審査出場　9 校 12 チーム

（２）大会結果

優勝

北海道石狩翔陽高等学校（北海道）

チーム名：ＡＡＡ

「トカチキンナゲット」



準優勝

東京都立農業高等学校（東京都）

「まるっとあずナッツコロッケ」



奨励賞

北海道幌加内高等学校（北海道）

チーム名：ホロコーズ

「とかち、ひと皿の革命」



審査員特別賞

星槎国際高等学校帯広学習センター（北海道）

「十勝の彩りくるくるラザニア」



審査員特別賞

北海道清水高等学校（北海道）

「力漲る十勝晴れ丼」



（特設賞）富士宮市長賞　※急遽富士宮市より提供

福岡県立八女農業高等学校（福岡県）

「広大な十勝がぎゅぎゅっと詰まったおいなりさん」



（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



十勝産の食材を使ってハンバーガーを調理する高校生（小川泰弘撮影）

帯広で料理甲子園

食材は十勝産 高校生腕競う 石狩翔陽高V

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2026」が6日、帯広市のとかちプラザで開かれた。実際に調理し、手軽さや独創性を競った。

食と音楽のイベント「とかちマルシェ」の一環で、同イベントの運営協議会が主催。11回目の今年は十勝管内や石狩市、福岡県から計9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、3分間でプレゼンテーション。審査員は「どうしてこの素材を使おうと思ったのか」「この山わさびのソースはうまい。商品化できる」と質問や講評をし、味や見た目、作りやすさなどを基に採点した。

優勝は石狩翔陽高（石狩市）のチーム「AAA（トリプルエー）」。中札内村の鶏ひき肉を使った「トカチキンナゲット」のレシピを6月末から約1カ月かけて磨き上げた。同村の枝豆も使い、池田町のナガイモ「ネバリスター」をつなぎとした。

リーダーの同校3年菅愛莉さん(18)は「十勝の食材を調べていく中で思いついたレシピ。放課後や夏休みに試作を重ねてきて良かった」と興奮気味に話した。（宇田川創良）

北海道新聞社　令和８年９月７日（月）掲載

②十勝毎日新聞社

とかちマルシェ料理甲子園

石狩翔陽高チーム優勝

中札内産「トカチキンナゲット」



優勝した石狩翔陽高校のチーム「AAA」のメンバーら

全国の高校生が十勝産食材を使用したアイデアレシピを競う「とかちマルシェ料理甲子園2026」が6日、マルシェ会場となった帯広市内のとかちプラザで行われた。全国から集まった9校12チームの中から、中札内産の鶏肉を中心に使用した「トカチキンナゲット」を考案した、石狩市の石狩翔陽高校のチーム「AAA（トリプルエー）」が優勝した。

2016年に始まり今年で11回目。十勝管内、道内のほか、東京都や福岡県などからの参加もあった。十勝産食材を使用した料理をテーマに、3人一組のチームでレシピを考案。当日は30分間の調理の実演と試食審査も行われた。

優勝した「AAA」は、菅愛莉さん、中村茜音さん、中野杏さん（いずれも3年）がメンバー。中札内村産鶏ひき肉と枝豆、池田町産のナガイモ「ネバリスター」を使用したチキンナゲットを作り上げた。リーダーの菅さんは「まさか優勝できるとは思わなかった。うれしい。協力してくれた人たちに感謝したい」と話した。

管内の高校では、星槎国際高校帯広学習センターと清水高校が審査員特別賞を受賞した。（友田壮祐）

十勝毎日新聞社　令和8年9月8日（火）掲載