

日本食文化の魅力シンポジウム in 秋田

**食と文化を次代に伝える、  
高校生による  
食の甲子園®と  
そこから生まれた物語**

おいしい山形の食と文化を考える会

# Contents(もくじ)

## 1. 当会の概要

- ・概要
- ・活動のための関係領域相関
- ・公開情報

## 2. 活動の3本柱

- ・食の甲子園®
- ・旬の食材産地めぐり
- ・やまがた食の案内人

## 3. 食の甲子園®の詳細

- ・大会開催の趣旨
- ・開催歴
- ・大会の写真
- ・外部の評価例

## 4. 食の甲子園®から

- 「食の甲子園®物語」へ
- ・食の甲子園®応募レシピから【レシピ集】を発行
- ・【レシピ集】を素材にして【開発レシピ】を試作

- ・食の甲子園®物語 第1弾
- ・食の甲子園®物語 第2弾
- ・食の甲子園®物語 第3弾

## 5. 食の甲子園®物語から「食のサンクチュアリ®山形」へ

## 6. 「食のサンクチュアリ®山形」の先に見たいもの

## 7. まとめ

## 8. 終わりに

# 1. 当会の概要

## 【概要】

- ・会員数:42 賛助会員数:6 (内2が兼アドバイザー)
- ・代表者:早坂 稔 (割烹とりや:新庄市)
- ・設立年月 平成18年 4月 (活動開始 平成17年 6月)

### 団体の活動目的(会則より抜粋)

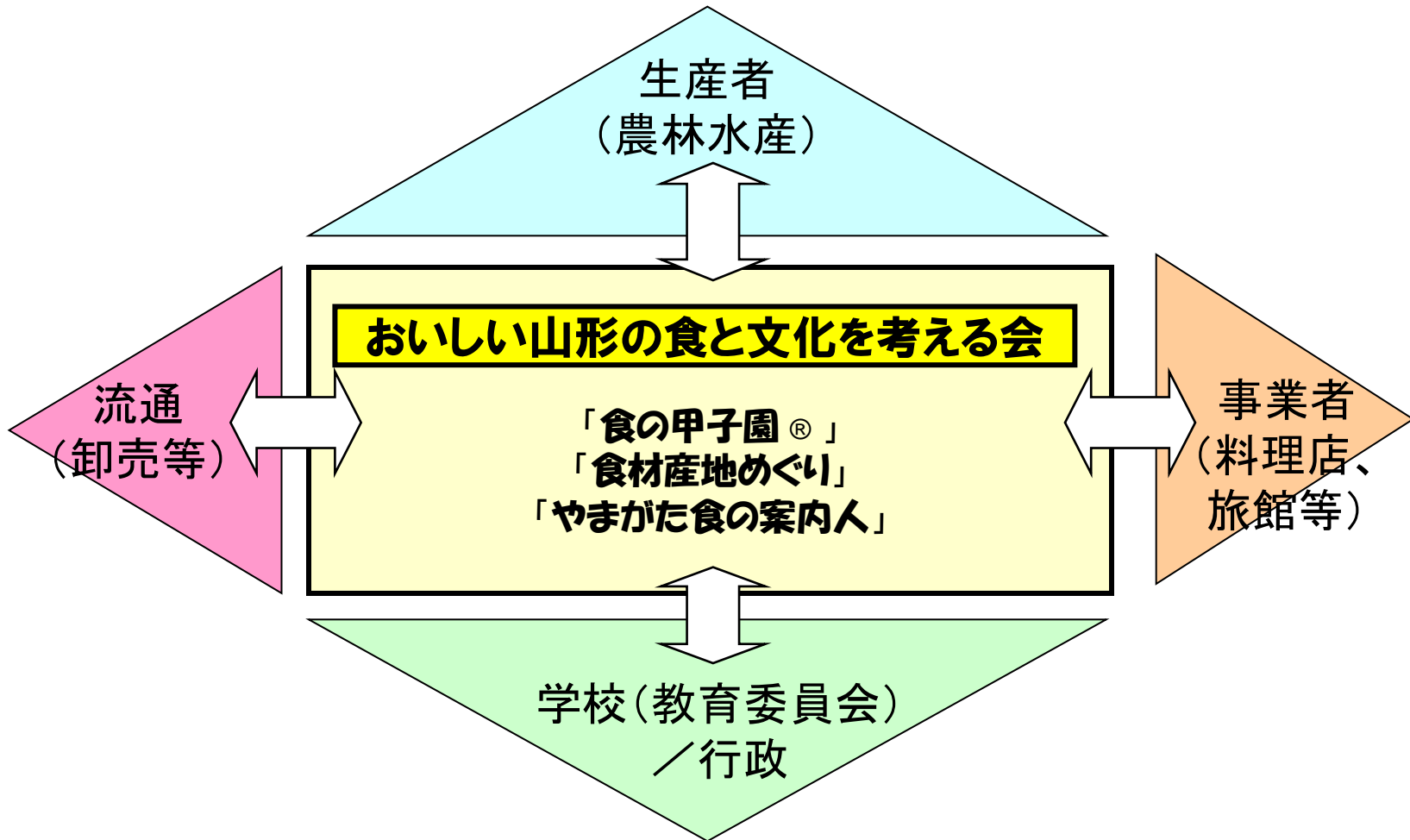
日本の食の多様化の中で、安心と安全、調和のとれた食のあり方を研鑽し、山形の食と文化を継承伝達することを目的とする。

### ・主な活動内容(事業内容:会則より抜粋)

- 1 食と文化にかかわる研究と啓発をはかる事業
- 2 伝統伝承料理の発掘、復活につとめる事業
- 3 食生活の指針、衛生規準の普及や健全な食の知識の普及、提言につとめる事業
- 4 その他、高校生の「食の甲子園®」など会の発展に寄与する諸事業
- 5 和食の世界遺産(無形文化遺産)登録に向けた諸活動及び関連支援事業。
- 6 団体・機関等の表彰など

# 1. 当会の概要

【活動のための関係領域相関】



# 1. 当会の概要

## 【公開情報】

- ・考える会HP:

<http://sanctuary-yamagata.com>

- ・考える会のfacebook:

<https://www.facebook.com/Oishiyamagata>

- ・Webサイト【食のサンクチュアリ®山形】:

<http://www.yamagata1.jp/2932.html>

- ・「やまがた食の案内人2013」のWebサイト:

<http://www.yamagata1.jp/2933.html>

- ・食の甲子園®大会(山形の地域総合サイト):

<http://www.yamagata1.jp/1396.html>

- ・同映像情報

<http://www.ustream.tv/recorded/30529113>

<http://www.yamagata1.jp/1398.html>

- ・「やまがた食の甲子園® 2014」の開催

[http://hf-project.co.jp/syokuno\\_kousien/index.html](http://hf-project.co.jp/syokuno_kousien/index.html)



## 2. 活動の3本柱



### 食の甲子園®大会、プレ南東北大会 & 全国大会

私たち「おいしい山形の食と文化を考える会」は山形県、関係機関・団体と連携しながら、事業の一つとして県内に残る在来・伝承食材に光を当てて、食と文化の継承を担う高校生の持つ若い感性に期待をかけ、食育という視点を付与して平成17年に第1回【食の甲子園®】を開催しました。

その後は考える会の目的「山形の食と文化を継承伝達する」を大事にしながら関係者の協力を仰いで開催され平成26年度で10回目の開催を迎えます。食の甲子園®当初は10回程開催を目標にゆくゆくは(10回目)全国大会にしたいという思いで始まり、実行委員会による運営となったプレ南東北大会(3、4、5回)を経て結果的に第6回大会で全国大会となった。9回目からは、県内の高校生にもっと多く参加してもらってその「食育」に貢献したいと言う「原点」に立ち返るという意図で、山形県大会の取組に戻した。



第1回



第2回



第3回



第4回



第5回



第6回①



第6回②



第7回



第8回



第10回

これらポスターのデザインは次の方々  
の協力で作られています。

第1回:株式会社大風印刷

第2回～第8回:山形デザイン専門学校

## 2. 当会活動の3本柱



### 旬の食材産地めぐり

この事業では料理人による県内食材の利用拡大を目指し、各総合支庁と連携して産地を巡り、実需者と生産者との直接交流を通して新たな視点で食材としての可能性を発見・認識してもらい、県産農産物の利用拡大及び農と食の活性化を図っています。

- ・平成20年度 : 村山地区3回
- ・平成21年度 : 庄内地区1回 村山地区2回
- ・平成22年度 : 庄内地区1回 村山地区2回  
置賜地区1回
- ・平成23年度 : 置賜地区 2回 村山地区1回
- ・平成24年度 : 最上地区1回 村山地区1回  
置賜地区2回
- ・平成25年度 : 村山地区1回 最上地区1回



飯豊町《宇津沢かぼちゃ》



尾花沢市《南沢かぶ》



村山手づくり卵農場《紅輝卵》



鮭川村庭月《食用ほおずき》



JA山形おきたま愛菜館《ブドウ》



さわ農園 《豆腐》



大高根じゅんさい採取組合《じゅんさい》



大富農産《山形山葵 雪芭蕉》

## 2. 当会活動の3本柱

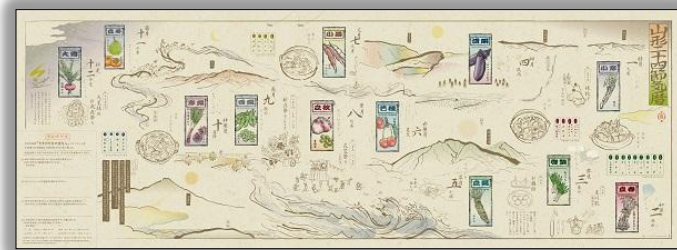


### やまがた食の案内人

旬の食材や産地の話、更には食べたい料理や好みに応じたお店選びの相談が出来る「**食の案内人**」と、山形県内の“おいしい話題”を指南してくれる「**食の番所**」を掲載し、庄内・最上・村山・置賜の4地域それぞれの郷土料理や歴史を絵巻として特集したパンフレットの監修とその実施にも携っています。

- ・平成19年度：試行
- ・平成20年度以降：冊子発行 & 実施継続中
- ・平成25年度：やまがた食の案内人2013を

Webサイトに掲載





### 3. 食の甲子園®の詳細

#### 【大会開催の趣旨】（実施要項より一部抜粋）

本大会は、次世代を担う高校生が、地域で守り継がれている食材を使用し料理を作ることを通じて、生産者の思いや食材の歴史、地域固有の食と文化を学び、また、高校生の新たな発想を加えた料理を創作することにより、地域食材の新たな活用方法や情報発信、地域の活性化を図るとともに、同世代の高校生が食を通じた交流を行いアイデアや調理技術を競い合うことにより、青少年の健全な育成に資するものです。

更に、高校生の自由な発想による食材の利用や調査研究等を通じ、食に関わる関係者が食の奥深さを改めて認識し、地域食材や伝統料理の新たな活用や継承を一層促進するものです。

### 3. 食の甲子園®の詳細

#### 【開催歴】

- ・平成26年度(第10回)やまがた食の甲子園®2014(11月1日開催予定)
- ・平成25年度(第9回)やまがた食の甲子園® 2013(11月2日)
- ・平成24年度(第8回)食の甲子園®山形大会(9月16日)  
食の甲子園® inやまがた全国大会2012(10月20日)
- ・平成23年度(第7回)食の甲子園®inやまがた全国大会2011(11月26日)
- ・平成22年度(第6回)食の甲子園®inやまがた全国大会(10月31日)
- ・平成21年度(第5回)食の甲子園®やまがた大会・プレ南東北大会(10月18日)
- ・平成20年度(第4回)食の甲子園®大会・プレ南東北大会(6月22日)
- ・平成19年度(第3回)食の甲子園®やまがた大会・プレ南東北大会(10月21日)
- ・平成18年度(第2回)食の甲子園®大会(10月15日)
- ・平成17年度(第1回)食の甲子園®大会(10月30日)

これまでの食の甲子園®の詳細や映像などはこちら

<http://www.yamagata1.jp/1396.html>



### 3. 食の甲子園®の詳細

【大会の写真・映像から】



### 3. 食の甲子園®の詳細

#### 【外部の評価例】

#### 商標登録

- ♪ “食の甲子園®”・・・平成23年取得
- ♪ “食のサンクチュアリ®”・・・平成26年取得



#### 農林水産省 フード・アクション・ニッポン アワード 2010

- ♪ コミュニケーション・啓発部門 「優秀賞」



#### 農林水産省（平成26年度）：

- ♪ 「食文化の保護・継承のための手引き（仮題）」への事例掲載（予定）
- ♪ 「日本食文化の魅力シンポジウム」での発表

## 4. 食の甲子園®から「食の甲子園®物語」へ

平成22年度

### (1) 食の甲子園®応募レシピから【レシピ集】を 発行

第1回(平成17年度)～第5回(平成21年度)の応募レシピ  
から155を厳選して発行



平成23年度

### (2) 【レシピ集】を素材にして【開発レシピ】を試作

「食の甲子園®応募レシピと料理人のコラボで創る新しい  
コンセプト料理の開発」事業



平成24年度 : **食の甲子園®物語 第1弾**

### (3) 【開発レシピ】を基に【フロ仕立て料理】を完成、 **発表会・試食会開催&パンフレットの作成**

「食の甲子園®を活用した観光誘客事業」



## 4. 食の甲子園®から「食の甲子園®物語」へ

平成25年度：食の甲子園®物語 第2弾

(4) 食の甲子園®応募レシピから生れた  
「プロ仕立て料理」の店舗提供

(山形県料理飲食業生活衛生同業組合殿委託事業)

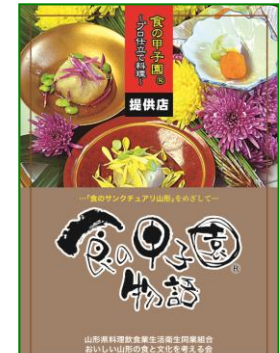
平成26年度：食の甲子園®物語 第3弾 (11月開催予定)

(5) 食の甲子園®応募レシピから生れた“プロ仕立て料理”の「食事会」の開催

(山形県料理飲食業生活衛生同業組合殿委託事業)

プロ仕立て料理 “秋の食事会” へのお誘い

県内4地区4店舗で公募により80名に提供



## 5. 食の甲子園®物語から「食のサンクチュアリ®山形」へ

平成17年から継続した活動の “いま”

♪「食の甲子園®」は、「**食の甲子園®物語**」へ

♪「旬の食材産地めぐり」は、県総合支庁との「**共同企画事業**」へ

♪「やまがた食の案内人」は、その前身である冊子「たらふく」「山形の春」を網羅する形で「**やまがた食の案内人2013**」の作成へ

そして、活動のめざすところは …

### 【 食のサンクチュアリ®山形 】

県内外から多くの観光客に訪れてもらい山形の食と文化を味わってもらえるように「サンクチュアリ」にはエリアの象徴としての【 **聖域、楽園、豊穡の地** 】という 意味をこめています。

## 6. 「食のサンクチュアリ® 山形」の先に見たいもの …

**食のサンクチュアリ® 山形**

**食のサンクチュアリ® …**

**食のサンクチュアリ® …**

**食のサンクチュアリ® 東北**



## 7. まとめ

### 活動の特徴(優位性)

- ♪ 産学官民の連携
- ♪ 継続性
- ♪ 企画の独自性
- ♪ 事業展開手法  
食の甲子園® ⇒ 食の甲子園®物語 ⇒ 食のサンクチュアリ®

### これからの課題

- ♪ 人材、連携団体・機関等の確保
- ♪ 会員、財源の確保

## 8. 終わりに

ご清聴ありがとうございました。

おいしい山形の食と文化を考える会  
事務局

〒990-0832 山形市城西町5-29-19  
( AISOHO企業組合内)

TEL 080-3326-7374

FAX 023-673-0703

E-mail oysbkk@gmail.com

URL <http://sanctuary-yamagata.com>

facebook <https://www.facebook.com/Oishiyamagata>