

**オリパラ基本方針推進調査  
(農業高校等とホストタウンの連携)**

**成果報告書**

株式会社ジャパンデザイン

令和 2 年 3 月

## 目次

1. 業務概要 .....	3
①件名 .....	3
②目的 .....	3
③実施内容 .....	4
(1) プロジェクト参加グループの選定 .....	4
1) 1次選考 .....	4
1) - 1 エントリーチームについて .....	5
1) - 2 エントリーチーム GAP 食材 .....	8
2) 2次選考 .....	11
2) - 1 応募条件 .....	11
2) - 2 開発費用 .....	12
2) - 3 応募方法 .....	12
2) - 4 エントリーチーム紹介サイトページ .....	12
(2) 投票の実施 .....	58
1) Web 応援投票の実施 .....	59
1) - 1 Web 応援投票 TOP ページ .....	59
1) - 2 Web 応援投票ルール .....	60
2) 現地応援投票の実施 .....	61
2) - 1 現地応援投票ルール .....	61
2) - 2 現地応援ポスター .....	61
2) - 3 現地応援投票の様子 .....	62
(3) 審査委員会及び表彰の実施並びに表彰結果の発信 .....	67
1) 審査委員 .....	68
2) GAP 食材を使ったおもてなしコンテスト審査委員会 .....	69
3) 審査結果 .....	70
3) - 1 審査基準 .....	72
3) - 2 審査委員会の様子 .....	73
4) 最終的な GAP 食材を使ったおもてなしコンテスト受賞一覧 .....	74
5) 活動報告紹介サイトページ .....	76
6) 表彰式について .....	76
(4) アンケートの実施について .....	77
4) - 1 学校向けアンケート結果・考察 .....	77
4) - 2 自治体アンケート結果・考察 .....	91

4) - 3 一般ユーザー結果・考察 .....	100
(5) 全体考察 .....	109
(6) 巻末資料 .....	111
1) 全体スケジュール .....	111
2) サイトスケジュール .....	111
3) メディア実績 .....	112
3) - 1 TV .....	112
3) - 2 WEB .....	112
3) - 3 新聞 .....	112
3) - 4 ラジオ .....	113

## 1. 業務概要

①件名

オリパラ基本方針推進調査（農業高校等とホストタウンの連携）

②目的

- ・ホストタウンについては、令和2年2月7日時点で406件、479の地方公共団体で登録され、具体的な取組が開始されている。
- ・ホストタウンは、スポーツの振興、教育文化の向上及び共生社会の実現など様々な分野でレガシー創出につなげることを目的としている。「2020年東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会の準備及び運営に関する施策の推進を図るための基本方針」(平成27年11月27日閣議決定)に記載のあるように、大会の効果を全国津々浦々に行き渡らせるとともに、ホストタウンの取組を通じて地域の活性化に資することが重要である。
- ・農業科設置の高等学校や農業大学校（以下「農業高校等」という。）では、2020年東京オリンピック競技大会・パラリンピック競技大会（以下「東京大会」という。）に参加する国・地域の選手に自分たちの作った食材を食べてもらうため、選手村等に提供する食材調達基準であるGAP認証等を取得する取組が進んでいる。しかしながら、選手村等大会関係施設で活用される食材は限られており、また、高校生が選手村に入ることも難しいため、選手に仮に食べてもらったとしても感想を聞くことできない。そこで、これら生徒が作ったGAP認証等を取得した食材を使った料理を、ホストタウンを訪問する選手に直接食べてもらい、日本の農畜水産業の素晴らしさについて選手を通じて国内外にPRすることが重要である。こうした活動は、ホストタウン事業の狙う地域活性化に資するものであり、レガシーとなる取組となる。
- ・一方で、農業高校等でのGAPの取組やホストタウンそのものについて、地域内外の住民等に十分周知されているとはいがたい状況にある。さらに、農業高校等とホストタウンが連携してユニークなホストタウン交流事業が展開できることについて、広く知らしめていくことも重要である。しかしながら、単純にウェブサイトに取組事例を掲載するだけでは、十分な普及は見込めない。そこで、効果的な普及方法として、農業高校等がホストタウンと連携した選手向けおもてなし料理開発を行う取組をコンテストの対象として、全国から投票を募ることとし、審査の上、優良事例的な取組があれば、これを普及させるといった取組が想定される。
- ・これらの活動を通じ、農業高校等とホストタウンが連携することで、どのような相乗効果があったのかを地域住民等に対し調査するとともに、連携するにあたっての課題や他のホストタウンでの展開を行うために必要な要素の抽出を行い、他地域への横展開や継続した活動を促すことにつなげていくこととする。

### ③実施内容

内閣官房東京オリンピック・パラリンピック推進本部事務局（以下「主管事務局」と呼ぶ。）と協議の上、以下の調査を実施し、事業の効果や課題等を取りまとめた。

ホストタウンでの取組等の信頼性を確保する観点から、本業務を確実に実施するために必

必要な知識、経験、ウェブ関連技術等を有し、本業務を遅滞なくかつウェブシステムに支障をきたすことなく履行できる体制を確立していることを前提とした。

#### (1) プロジェクト参加グループの選定

以下の要領でプロジェクト参加グループを選定した。

##### 1) 1次選考

①募集案内を作成し、プロジェクト参加グループの募集をメールまたはFAXで受け付ける体制として事務局を設置した。

②参加に際しては、農業高校等とホストタウン自治体（ホストタウン申請を予定している自治体を含む。）の連名での応募を受け付けることとした。この際、農業高校等と水産科や家庭科、商業科が設置されている高等学校が連名で申請することも可とした。

##### ③募集案内への記載事項

- a. ホストタウン自治体名及び農業高校等学校名（連携するその他の職業系高校がある場合は、併せて記載）
- b. 各団体の責任者名
- c. 各団体の担当者の連絡先（住所、部署名、氏名、連絡先電話番号、メールアドレス）
- d. その他連携する団体一覧
- e. 農業高校等で生産している作物及び取得している認証等
- f. ホストタウン自治体が受け入れる相手国・地域名（今後ホストタウンになる予定の場合は、ホストタウンになろうとする自治体名及び想定している相手国・地域名、ホストタウン登録申請の予定を記載）
- g. 選手等が来訪する予定
- h. 本プロジェクトで実施しようとするおもてなし料理開発の計画内容

##### ③プロジェクト参加グループ候補の決定

主管事務局と応募内容を精査し、40チームのプロジェクト参加グループ候補を決定した。

##### 1) - 1 エントリーチームについて

No	チーム名	タイトル
1	鳥取県× 鳥取県立鳥取湖陵高等学校	トマト（リコピン）パワーで金メダル
2	士別市×北海道美幌高等学校	トマトが主役の Hokkaido まるごとサンド
3	福島市×	実・湧・満・彩 おもてなし計画

	福島県立福島明成高等学校	
4	岐阜県× 岐阜県立岐阜農林高等学校	ニッポンで体験「カルチャーツーリズム」 ～神前結婚式のおもてなし～
5	鳥取県× 鳥取県立農業大学校	日本梨入りスイーツで極暑お日本の夏も 不安なし
6	千曲市×岡谷市× 長野県立富士見高等学校	「ふじみの森からの贈りもの」 ～ルバンビーのおもてなし～
7	沖縄県宮古島市× 東京農業大学 宮古亜熱帯農場	ヤムイモ食べて、いざ金メダルを！
8	西条市× 愛媛県立西条農業高等学校	S A I J O 級！ 葉物野菜と柿のジビエ鉄板ナ ポリタン
9	埼玉県×加須市× 埼玉県立熊谷農業高等学校	熊農産 野菜・ご飯・果物・乳・肉・味噌 を 使ってオール熊農を食す
10	埼玉県×加須市× 埼玉県立杉戸農業高等学校	杉農の魅力をたっぷり込めて焼き上げた 『杉農 梨くるみパン』食べて埼玉！ ～私達から本気のおもてなしをあなたへ～
11	島原市× 長崎県立島原農業高等学校	Tomate ★ Bar ★ Estilo Shimabara 【トマト★バル★島原風】
12	愛媛県× 愛媛県立伊予農業高等学校	おいし伊予プロジェクト
13	愛媛県× 愛媛県立南宇和高等学校	愛のスリーカードプロジェクト ～愛媛・愛南町・愛南ゴールドアイス～
14	愛媛県× 愛媛県立大洲農業高等学校	"シャリ"（白ご飯）と"日本そば" 日本の食文 化でおもてなし！
15	会津若松市× 福島県立会津農林高等学校	ノックアウトされるほど美味しい「A I Z U の食材」でタイ選手に「夢と希望」の詰まっ た「お・も・て・な・し」
16	三豊市×琴平町× 香川県立笠田高等学校	押し抜きずし弁当～笠高風～
17	郡山市× 福島県立岩瀬農業高等学校	勝つために鯉（来い）！！ ～栄光へのクイックターン～
18	新庄市×山形県立農林大学校	農林大学校産新鮮食材と地域伝統野菜を用い た地産地消メニューでおもてなし

19	弘前市× 青森県立五所川原農林高等学校	リンゴで即効チャージ
20	大分県× 大分県立久住高原農業高等学校	トマト茶碗蒸しでおもてなし
21	徳島県×徳島県立城西高等学校 神山校×徳島県立徳島商業高等学校	「すだちが引き出す徳島の食材力！食の文化交流で選手と地域がパワーアップ」
22	宮崎県×延岡市×延岡学園高等学校×宮崎県立農業大学校	GAP 食材を高校生レストランのシェフ達がおいしく提供！
23	宮崎県×日向市×宮崎県立高鍋農業高等学校×宮崎大学	トーゴの皆さん東郷（とうごう）へいらっしゃ～い！日向で家にいるかのようなおもてなし
24	熊本県× 熊本県立南稜高等学校	安心・安全な農産物で選手に S M I L E を届けたい
25	三重県（代表）×鈴鹿市× 三重県立四日市農芸高等学校	不思議食感！まこもカレーで、お・も・て・な・し！
26	志摩市× 三重県立相可高等学校	三重の恵み 海と太陽 パワーを生み出す S H I M A C I T Y
27	津市（代表）×三重県×三重県立久居農林高等学校(代表)×三重県立伊賀白鳳高等学校	みずみずしい日本なしで疲労回復 明日もがんばれ！
28	伊勢市× 三重県立明野高等学校	明野総力 必勝パワー飯
29	三重県（代表）×鈴鹿市× 三重県立明野高等学校	選手に笑顔と勝利を！「伊勢あかりのぼーく」の必勝ご飯
30	高知県×須崎市× 高知県立農業大学校	To je *moooooc* dobrý！！ ～チェコのアスリートを高知のトマトでおもてなし～
31	盛岡市× 岩手県立盛岡農業高等学校	岩手＆カナダ フルーツ フルコース
32	釧路市× 北海道士幌高等学校	ベトナムと北海道の食文化の融合による栄養摂取と、疲労回復メニューの提案

33	今治市× 愛媛県立今治南高等学校	頑張れ!! パナマ共和国アスリート おんまく 今治の味でおもてなし
34	前橋市× 群馬県立勢多農林高等学校	勢多農産・冷しゃぶうどん～夏野菜をそえて ～
35	茨城県× 茨城県立江戸崎総合高等学校	タイトル 栄養満点！茨城サラダ ～緑輝くシャインマスカット 世界にはばたく夢をのせて～
36	鹿屋市×学校法人前田学園 鹿屋 中央高等学校×鹿児島県立鹿屋 農業高等学校	キバレ！タイ王国 ～スースー タイランド!! ～
37	栃木県×栃木市×栃木県立栃木 農業高等学校	very(ベリー) BERRY(ベリー)ソースのパンケ ーキ & ガレット
38	大玉村× 福島県立小野高等学校	Amigos sonrientes (笑顔の友達) ～太陽の 国から ふくしまの Pelotagrande へようこ そ!～
39	二本松市× 福島県立安達東高等学校	アスリートファースト ～総合学科の魅力を結集したおもてなし～
40	伊豆の国市× 静岡県立田方農業高等学校	いちごみるく寒天 ～ミントを添えて～

(エントリー順に記載)

### 1) - 2 エントリーチーム GAP 食材

No	チーム名	GAP 食材名	GAP 食材の種類
1	鳥取県× 鳥取県立鳥取湖陵高等学校	トマト	JGAP
2	士別市×北海道美幌高等学校	トマト	ASIAGAP
3	福島市×	米・トマト・ミニトマト・こ	JGAP

	福島県立福島明成高等学校	まつな・ちんげんさい・レタス（リーフ）・モモ・ジャガイモ・タマネギ・ニンニク・ニンジン・レタス（結球）	
4	岐阜県× 岐阜県立岐阜農林高等学校	米	GLOBALG.A.P.
5	鳥取県×鳥取県立農業大学校	ニホンナシ	GLOBALG.A.P.
6	千曲市×岡谷市× 長野県立富士見高等学校	中玉トマト（フルティカ）	GLOBALG.A.P.
7	沖縄県宮古島市× 東京農業大学 宮古亜熱帯農場	ヤムイモ	GLOBALG.A.P.
8	西条市× 愛媛県立西条農業高等学校	非結球レタス（サラダ菜）、 ミツバ、ホウレンソウ、ミズナ・ミブナ	県GAP
9	埼玉県×加須市× 埼玉県立熊谷農業高等学校	スイートコーン トマト、キュウリ、ニンジン等野菜類	県GAP、 GLOBALG.A.P. (取得予定)
10	埼玉県×加須市× 埼玉県立杉戸農業高等学校	梨	県GAP、 GLOBALG.A.P. (取得予定)
11	島原市× 長崎県立島原農業高等学校	トマト、メロン、イチゴ	JGAP
12	愛媛県× 愛媛県立伊予農業高等学校	米	GLOBALG.A.P.
13	愛媛県× 愛媛県立南宇和高等学校	河内晩柑（愛南ゴールド）、 甘夏	GLOBALG.A.P.
14	愛媛県× 愛媛県立大洲農業高等学校	お米	県GAP
15	会津若松市× 福島県立会津農林高等学校	会津小菊カボチャ コシヒカリ ひとめぼれ ソバ（2019年10月取得予定）	GLOBALG.A.P.

16	三豊市×琴平町× 香川県立笠田高等学校	日本ナシ アスパラガス	JGAP
17	郡山市× 福島県立岩瀬農業高等学校	米 キュウリ レタス バジル りんご ジャガイモ(2019年10月下旬～11月上旬取得予定) 豚肉 鶏肉	GLOBALG.A.P.
18	新庄市× 山形県立農林大学校	米（玄米） 西洋なし メロン（2020年9月認証取得予定）	ASIAGAP
19	弘前市×青森県立五所川原農林高等学校	りんご	GLOBALG.A.P.
20	大分県× 大分県立久住高原農業高等学校	トマト、ナス、ばれいしょ	ASIAGAP
21	徳島県×徳島県立城西高等学校 神山校×徳島県立徳島商業高等学校	すだち	とくしま安2 GAP 優秀認定、 JGAP（取得予定）
22	宮崎県×延岡市× 延岡学園高等学校× 宮崎県立農業大学校	キュウリ、トマト、ナス、ピーマン、イチゴ、メロン、マンゴー、ビーツ（2019年秋頃取得予定）	県GAP
23	宮崎県×日向市×宮崎県立高鍋農業高等学校×宮崎大学	米、イチゴ、トマト、ミニトマト	県GAP
24	熊本県× 熊本県立南稜高等学校	トマト、ミニトマト	くまもと県版GAP
25	三重県（代表）×鈴鹿市×三重県立四日市農芸高等学校	マコモタケ 米	ASIAGAP GLOBALG.A.P.
26	志摩市×	柿	ASIAGAP

	三重県立相可高等学校	家畜・畜産物（肉用牛）	JGAP
27	津市（代表）×三重県×三重県立久居農林高等学校（代表）×三重県立伊賀白鳳高等学校	日本なし、ぶどう	ASIAGAP
28	伊勢市×三重県立明野高等学校	茶（緑茶・紅茶） 米（うるち・もち）	ASIAGAP GLOBALG.A.P.
29	三重県（代表）×鈴鹿市×三重県立明野高等学校	豚肉	JGAP
30	高知県×須崎市×高知県立農業大学校	トマト	GLOBALG.A.P.
31	盛岡市×岩手県立盛岡農業高等学校	りんご	岩手県版GAP
32	釧路市×北海道士幌高等学校	ニンニク ニンジン コムギ ジャガイモ キヌア(2020年11月認証予定)	GLOBALG.A.P.
33	今治市×愛媛県立今治南高等学校	ミニトマト（溶液栽培）	えひめGAP
34	前橋市×群馬県立勢多農林高等学校	トマト、キュウリ、豚	ASIAGAP GAPチャレンジ
35	茨城県×茨城県立江戸崎総合高等学校	ブドウ（シャインマスカット）	県GAP
36	鹿屋市×学校法人前田学園 鹿屋中央高等学校×鹿児島県立鹿屋農業高等学校	かんしょ（サツマイモ） ※鹿屋農業高等学校 ※2020年3月取得予定	JGAP
37	栃木県×栃木市×栃木県立栃木農業高等学校	いちご（2020年1月中に取得予定）	JGAP
38	大玉村×福島県立小野高等学校	えだまめ	JGAP
39	二本松市×福島県立安達東高等学校	たまねぎ	JGAP

40	伊豆の国市 × 静岡県立田方農業高等学校	田農牛乳 田農ジャム	県 GAP GAP 取得チャレンジシステム
----	-------------------------	---------------	--------------------------

(エントリー順に掲載)

## 2) 2次選考

1次選考で選定されたプロジェクト参加グループ候補に対しては、おもてなし料理開発のために必要な経費計画（交通費、料理開発費、講師謝金、相手国・地域の関係者の招聘旅費等。上限 10 万円）及び活動計画の作成を求めた。

選考は、「経費計画」と「応募書類」の内容を加味して行った。

提出を受けた経費計画及び活動計画の精査を速やかに行い、これが終了した段階で、正式にプロジェクト参加グループを決定し、当該プロジェクト参加グループ構成団体とのプロジェクト実施契約として、覚書を取り交わした。

プロジェクト参加グループに対し、活動経費使用の際の注意事項等を示し、プロジェクト参加グループの活動経費の支出等の経理処理を行った。

経費精算マニュアルをメールにて送付した。

## 2) - 1 応募条件

ホストタウン登録のある自治体（都道府県、市町村、ホストタウン申請を準備している自治体を含む。）と農業高校等が連携し、「プロジェクトチーム」として連名で応募すること。

※複数の自治体と 1 つの学校が連携する、1 つの自治体が複数の学校と連携することも可能だが、いずれもおもてなし企画をたてるプロジェクトチームごとにエントリー。

※自治体と農業高校等のほか、別の団体（水産科、調理科、商業科等を置く高校の他民間企業・団体など）が連携することも可能とした。

## 2) - 2 開発費用

本コンテストのプロジェクトチームには、1 チームにつき 10 万円（税込）を上限として、おもてなし企画のために必要な経費を、後日精算によって支給した。

## 2) - 3 選考方法

主催者と事務局で選考を実施。一次選考通過チームには、経費計画を提出してもらい、事

務局との調整を行った。

## 2) - 4 エントリーチーム紹介サイトページ

投票サイト公開に先立ち、TOP 概要を UP し、その後、各エントリーチームの紹介ページを公開した。(実際のページデザインは下記の通り)

### 北海道



 ベトナム  
釧路市×北海道士幌高等学校  
ベトナムと北海道の食文化の融合による栄養摂取と、疲労回復メニューの提案

 台湾  
士別市×北海道美幌高等学校  
トマトが主役のHokkaidoまるごとサンド

[詳しく見る >](#) [詳しく見る >](#)

### 東北



 ベトナム  
福島市×福島県立福島明成高等学校  
実・湧・満・彩 おもてなし計画

 カナダ  
盛岡市×岩手県立盛岡農業高等学校  
岩手＆カナダ フルーツ フルコース

 タイ  
会津若松市×福島県立会津農林高等学校  
ノックアウトされるほど美味しい「A I Z U の食材」でタイ選手に「夢と希望」の詠まった「お・も・て・な・し」

[詳しく見る >](#) [詳しく見る >](#) [詳しく見る >](#)



弘前市×青森県立五所川原農林高等学校

リンゴで即効チャージ



二本松市×福島県立安達東高等学校

アスリートファースト

～総合学科の魅力を結集したおもてなし～



郡山市×福島県立岩瀬農業高等学校

勝つために鯉（来い）！！

～栄光へのクイックターン～

[詳しく見る >](#)

[詳しく見る >](#)

[詳しく見る >](#)



大玉村×福島県立小野高等学校

Amigos sonrientes (笑顔の友達)  
～太陽の国から みくにキの



新庄市×山形県立農林大学校

農林大学校産新鮮食材と地域伝統野菜を  
田いだ地産地消メニューでおもてなし

関東



栃木県×栃木市×  
栃木県立栃木農業高等学校  
ベリー ベリー  
very BERRYソースのパンケーキ&ガレ  
ット



前橋市×群馬県立勢多農林高等学校  
勢多農産・冷しゃぶうどん  
～夏野菜をそえて～



埼玉県×加須市×  
埼玉県立熊谷農業高等学校  
熊農産 野菜・ご飯・果物・乳・肉・味  
噌を使って オール熊農を食す

[詳しく見る >](#)

[詳しく見る >](#)

[詳しく見る >](#)





コロンビア

埼玉県×加須市×  
埼玉県立杉戸農業高等学校  
杉農の魅力をたっぷり込めて焼き上げた  
『杉農 梨くるみパン』食べて埼玉!  
～私達から本気のおもてなしをあなたへ



ベルギー

茨城県×茨城県立江戸崎総合高等学校  
栄養満点! 茨城サラダ  
～緑輝くシャインマスカット 世界には  
ばたく夢をのせて～

[詳しく見る>](#)[詳しく見る>](#)

## 中部



カナダ

岐阜県×岐阜県立岐阜農林高等学校  
ニッポンで体験「カルチャーツーリズム」  
～神前結婚式のおもてなし～



カナダ

津市(代表)×三重県×  
三重県立久居農林高等学校(代表)×  
三重県立伊賀白鳳高等学校  
みずみずしい日本なしで疲労回復 明日  
もがんばれ!

[詳しく見る>](#)[詳しく見る>](#)

ハンガリー



カナダ

千曲市×岡谷市×  
長野県立富士見高等学校  
「ふじみの森からの贈りもの」  
～ルバンピーのおもてなし～



ラオス

伊勢市×三重県立明野高等学校  
明野総力 必勝パワー飯



カナダ

三重県(代表)×鈴鹿市×  
三重県立四日市農芸高等学校  
不思議食感! まこもカレーで、お・も・  
て・な・し!

[詳しく見る>](#)[詳しく見る>](#)

モンゴル

伊豆の国市×静岡県立田方農業高等学校  
いちごみるく寒天  
～ミントを添えて～





カナダ

三重県（代表）×鈴鹿市×

三重県立明野高等学校

選手に笑顔と勝利を！「伊勢あかりのぼーく」の必勝ご飯

[詳しく見る>](#)



スペイン

志摩市×三重県立相可高等学校

三重の恵み 海と太陽 パワーを生み出

すSHIMA CITY

[詳しく見る>](#)

## 中国



ジャマイカ

鳥取県×鳥取県立農業大学校

日本梨入りスイーツで酷暑の日本の夏も

不安なし

[詳しく見る>](#)



ジャマイカ

鳥取県×鳥取県立鳥取湖陵高等学校

トマト（リコピン）パワーで金メダル

[詳しく見る>](#)



## 四国



カンボジア ネパール

徳島県×徳島県立城西高等学校神山校×

徳島県立徳島商業高等学校

すだちが引き出す徳島の食材力！食の文化交流で選手と地域がパワーアップ

[詳しく見る >](#)



パナマ

今治市×愛媛県立今治南高等学校

頑張れ!! パナマ共和国アスリート おんまく今治の味で おもてなし

[詳しく見る >](#)



ベルギー

三豊市×琴平町×香川県立笠田高等学校

押し抜きずし弁当  
～笠高風～

[詳しく見る >](#)



オーストリア

西条市×愛媛県立西条農業高等学校

S A I J O 級！葉物野菜と柿のジビエ鉄板ナポリタン

[詳しく見る >](#)



モザンビーク

愛媛県×愛媛県立南宇和高等学校

愛のスリーカードプロジェクト  
～愛媛・愛南町・愛南ゴールドアイス～

[詳しく見る >](#)



モザンビーク

愛媛県×愛媛県立伊予農業高等学校

おいし伊予プロジェクト

[詳しく見る >](#)



チェコ

高知県×須崎市×高知県立農業大学校

To je \*moooooc\* dobrý ! !

～ チェコのアスリートを高知のトマトでおもてなし ～

[詳しく見る >](#)



台湾

愛媛県×愛媛県立大洲農業高等学校

”シャリ”（白ご飯）と”日本そば” 日本の食文化でおもてなし！

[詳しく見る >](#)

## 九州・沖縄



宮崎県×延岡市×延岡学園高等学校×  
宮崎県立農業大学校  
GAP 食材を高校生レストランのシェフ  
達がおいしく提供！

[詳しく見る >](#)



熊本県×熊本県立南稜高等学校  
安心・安全な農産物で選手に S M I L E  
を届けたい

[詳しく見る >](#)



宮崎県×日向市×  
宮崎県立高鍋農業高等学校×宮崎大学  
トーゴの皆さん東郷（とうごう）へいら  
っしゃ～い！日向で家にいるかのような  
おもてなし

[詳しく見る >](#)

^



大分県×大分県立久住高原農業高等学校  
トマト茶碗蒸しておもてなし

[詳しく見る >](#)



島原市×長崎県立島原農業高等学校  
Tomate ★ Bar ★ Estilo Shimabara  
【トマト★バル★島原風】

[詳しく見る >](#)



沖縄県宮古島市×  
東京農業大学 宮古亜熱帯農場  
ヤムイモ食べて、いざ金メダルを！

[詳しく見る >](#)



鹿屋市×  
学校法人前田学園 鹿屋中央高等学校×  
鹿児島県立鹿屋農業高等学校  
キバレ！タイ王国  
～スースー タイランド!!～

[詳しく見る >](#)

## ○エントリーチーム紹介ページ掲載内容

### 1. 鳥取県×鳥取県立鳥取湖陵高等学校

(※エントリー順)



#### 【相手国の面から】

ジャマイカの人は、「泣くほど辛いものが好き」と言われます。名物のジャークチキンには、スコッチボネットというハバネロに似たとうがらしが使われています。農場で栽培しているハバネロを冷製パスタに使用し、「泣くほど辛い」ジャマイカの味に近づけました。さらに、シンプルな冷製パスタですが、盛り付けを工夫しています。枝豆（緑）、黒コショウ（黒）、黄パプリカ（金）を散らし、国旗の色を表現しました。そして、トマトの赤を加えれば、ジャマイカを代表する音楽「レゲエ」のラスタカラーになります。また、おもてなし料理として、ジャマイカの「ポテトプディング」と「スパイスパン」も作ります。「スパイスパン」は昨年ジャマイカを訪問した時に、ホームステイ先で教えていただきました。この夏、ジャマイカの高校生と交流した時に、試食をお願いしました。食材、味、色等のアドバイスをもらい、ジャマイカの味に近づけています。

#### 【食材の面から】

使用食材の「トマト」は、夏が旬で、リコピン、 $\beta$  カロテン、ビタミン C を多く含みます。リコピンは、今注目の栄養素です。強力な抗酸化作用により、体内的活性酸素を除去し、様々な病気の予防に効果があるといわれています。さらに、加熱や細胞を壊すことによって吸収率がアップします。また、使用するハバネロは、辛み成分であるカプサイシンが口や胃を刺激し唾液の分泌を促すことで食欲をアップさせる効果があります。にんにくとトマトとパスタを合わせることにより、夏バテになりやすい時期でも食べやすく、スタミナもつきます。おもてなしメニューの冷製パスタは、「トマト」を丸ごと加熱して皮をむき、角切りにします。丸ごと使用するので、食品ロスもありません。トマトのさわやかさにハバネロの辛さを効かせ、本校で収穫した夏野菜のパプリカと枝豆を散らし、彩り鮮やかなパスタになりました。

#### 【こだわりポイント】

本校は、一昨年よりジャマイカの高校生と交流をしています。今までに 6 名の生徒がジャマイカを訪問しました。また、今年度は、2 度ジャマイカの高校生がやってきました。ジャマイカの陸上競技連盟の会長と「布勢スプリント」に出場する高校生が訪問した際に、農場の見学をしていただきました。オリンピックで提供する「トマト」を作っていると話をしたところ、大変喜んでいただき「楽しみにしている」という言葉をいただきました。そして、夏休みに 10 名の生徒がやってきました。「おもてなし」で食べていただく「ポテトプディング」と「スパイスパン」の試食とアドバイスをお願いしました。

鳥取県は、2007 年と 2015 年の世界陸上でジャマイカ代表チームの事前合宿を受け入れています。そして、2016 年には、ウェストモアランド県と姉妹提携を結びました。GAP 認証を受けた「トマト」が交流の架け橋となることを期待しています。

#### 【競技の面から】

今年の 8 月に、ジャマイカの高校生が本校にやってきました。その時に「ジャマイカと日本のどっちが暑い」と聞くと「日本」と返事が返ってきました。陸上は、屋外の競技です。日本の暑さはジャマイカの選手にとっても大変だと思われます。夏が旬の「トマト」を食べて、暑い日本の夏を乗り切ってほしいと思っています。また、パスタは消化が良くアスリートにとって最適なエネルギー源です。さらに、にんにくのアリシンは、ビタミン B1 の吸収を助けます。ビタミン B1 は、糖質をエネルギーに変えるために必要で、疲れにくい体を作ります。「ハバネロ、にんにく」のスタミナ食材でパワーをつけ、オリンピックとパラリンピックでベストをつくしていただきたいです。

## 2. 士別市×北海道美幌高等学校



### 【相手国の面から】

台湾ではヤギの肉を食する文化がありますが、日本および北海道ではほとんど流通していません。そこで、北海道で多く食されており、士別市のまちづくりの柱の一つにもなっている「羊」に着目し、羊肉（ラム肉）を使ったサンドイッチを提供します。味付けは醤油ベースに甘みと辛みを加え、台湾でも日本でも好まれる味付けを考えました。北見工業大学の台湾人留学生ヤンさんに試食していただき、『とっても美味しい、好きな味です』と言っていただきました。また友人の中国人留学生のテキさん、韓国人留学生のイムさん、イさんにも『元気になれる味』と好評をいただきました。

### 【食材の面から】

夏に旬を迎える ASIAGAP 認証の美幌高校のトマトをメインに GLOBALG.A.P.認証の士別市アスパラと北海道産玉ねぎを使用。美幌町と士別市に製糖工場のある日本甜菜製糖(株)のオリゴ糖でさっぱりとした甘みを付け、美幌町特産の豚醤まるまんまを隠し味に使用しコクとうま味が加わりました。生地には美幌高校および美幌町の小麦粉きたほなみを使用しました。

### 【こだわりポイント】

レシピ作成にあたり、士別市内にてプロの料理人と美幌高校生徒によるレシピ磨き上げのための勉強会を実施しました。多くの方に美味しいと言ってもらえるレシピになりました。また、士別市には、日本ウエイトリフティングナショナルチームをはじめ、陸上競技、スキー、トライアスロンなど年間2万人ものスポーツ選手が合宿で訪れるところから、ホストタウンとしての提供も、市内の旅館、ホテルでレシピを共有し、合宿選手への提供の機会が確保できます。包装紙に貼るシールのデザインは、旭川市在住のイラストレーターあべみちこさんに依頼し、似顔絵と共に温かみのあるデザインにしてもらいました。

### 【競技の面から】

ウエイトリフティングでは、筋肉を作るたんぱく質が必要とされますが、日々の練習に耐えられる身体を作るために、他の栄養素もバランス良く取り入れ、なおかつ手軽に食べられるように考えました。中華まんの生地にすることで、日本の食材を使用しながらも台湾の方にじみのある味を提供し、競技で最大限のパフォーマンスができるお手伝いが出来ればと考えています。

### 3.福島市×福島県立福島明成高等学校



#### 【相手国の面から】

ホストタウン相手国であるベトナムは、国土面積・南北に広がる地形・総人口など日本とほぼ同じ数値であるが、気候条件や民族数などは大きく異なっている。

ベトナムの主食である「フォー」の原料である米・米粉をベースに、本県の主要農産物である果物を食材としたおもてなし料理を提供したい。多くの民族で構成され、食材や味付けなど食文化は異なっているが、ベトナムの人々が大切にしている「五味・五彩・二香」の精神をコンセプトの1つとして取り組みます。

#### 【食材の面から】

福島市の主要農業生産物である「果実」を食材に積極的に取り入れていきたい。東京オリンピック・パラリンピック期間に収穫できるモモをメインに、りんごジュース等を食材として利用したい。おもてなし料理のベースとなる米や米粉とコラボさせたおもてなし料理の開発に取り組みました。

#### 【こだわりポイント】

本校でJ G A P認証を取得している穀物、青果物21品目の中で、可能な限り食材として利用していく。周知のとおり、生産工程が第三者機関により安全性が担保された食材を利用し、ホスト相手国のベトナム国の東京オリンピック・パラリンピック選手団や関係者はもちろん、福島市で開催される野球やソフトボール競技観戦において頂く海外の多くの方々に、福島の安全で美味しいおもてなし料理を提供し、食の面から東京オリンピック・パラリンピックに参加・応援したい。

#### 4. 岐阜県×岐阜県立岐阜農林高等学校



##### 【相手国(カナダ)の面から】

＜カナダ食材と日本料理との融合＞私たちは、在住カナダの方からカナダの食習慣を学び、カナダ選手にも親しみを持ってもらえるようカナダサーモンやメープルシロップを取り入れたメニューを、料亭「美乃壱」の協力のもと、何度も試作を繰り返し、特別な日「結婚式」に提供される普段とは全く違う、日本食体験の提供を目指しました。食会では、在住カナダの方から「メープルシロップの香りが日本食に合う」と好評を得ました。また、カナダ選手らが来日した際は、日本食として寿司などを食することが多いとのことから、結婚式のような特別な日に提供される日本料理を体験してもらうことは、カナダ選手らにとっても普段とは全く違う日本食体験となると思います。

##### 【食材の面から】

＜全ては金メダルの為に＞私たちが生産したグローバルG A P食材のお米「縁結び」。この名の通り、地域の食と人とをつなげます。岐阜とカナダを食でつなげ、カナダ選手の金メダル獲得に向けて後押しします。

また、私たちが暮らす岐阜県は食材の宝庫。栄養面だけではなく、縁起の良さも加わった、グローバルG A P食材のお米「縁結び」は、オリンピアン・パラリンピアンの為の食材が、豊富に存在します。栄養価の高い清流長良川の鮎は、川魚とは思えないコクがあり良質のたんぱく質やビタミンを多く含み、とても縁起の良い魚。先の見通しの良い「レンコン」、伝説の神様「スクナビコ」の名を冠する「宿儺(すくな)カボチャ」、天空の茶畑より「春日のお茶」など、縁起の良い農産物を県内各地より集めて調理しました。

##### 【こだわりポイント】

＜すべては生徒によるおもてなし＞私たちは、日本伝統の神前結婚式を披露し、G A P食材を使った日本料理の提供を行うおもてなし企画を考案しました。私たち自身が、日本伝統の雅楽、巫女による舞踏から、新郎・新婦役となり、参加者のみなさまに披露いたしました。さらには、在住カナダの方や料亭の協力を得ながら、メニューの考案や調理、当日の配膳を行いました。私たちが伝統を紹介するだけでなく、すべてをわたしたち生徒が実演して、カナダ選手をおもてなしすることが、こだわりポイントです。

また、地域のG A P食材+伝統的な日本料理+神社での結婚式という地域資源を掘り起こし、組み合わせることで、私たち岐阜県の魅力・伝統を余すことなくすべて体験していただけることも、企画ポイントとなります。

##### 【競技の面から】

＜お米「縁結び」パワーで金メダル＞私たちが今回のコンテストで使用するG A P食材は、お米です。カナダ選手にとって、お米を食べる機会は多くないと思います。でも、お米は、パワーの源となるでんぶん、タンパク質など多くの栄養素が含まれています。そこで、白ご飯ではなく、良質のたんぱく質やビタミンが含まれる鮎を使い、鮎釜飯として提供しました。私たちが生産するお米「縁結び」を食べて、岐阜県でエネルギーをチャージし、さらには、「縁結び」を食べることで、五輪の円(縁)につながり、東京オリンピック・パラリンピックにつながる活躍を期待させるものとしました。

## 5.鳥取県×鳥取県立農業大学校



### 【相手国の面から】

ジャマイカの国旗の色を用いることで親しみを持っていただけるようにしました。黄色の部分にはジャマイカでたくさん食べられているマンゴーのジュースを使用しています。黒の部分にはジャマイカの特産、ブルーマウンテンコーヒーが入っています。

### 【食材の面から】

できる限り鳥取県産または国産の食材を使っています。ムースには鳥取県八頭町で平飼いされている鶏の卵、三朝町特産の神倉大豆を使った豆乳、倉吉市にある酒蔵の酒粕を使いました。国旗の色は人工着色料を使わず自然素材の色で表現しました。黒はコーヒーと鳥取県大山町の竹炭、黄はマンゴージュースとミカンの皮の乾燥粉末、緑はフルーツ入り青汁を使用。それぞれの味が主張しすぎないよう絶妙のバランスで味付けしています。

梨はGGAP認証を取得した本校の果樹園のものを使用しています。

### 【こだわりポイント】

表面は金メダルをイメージした形で梨のコンポートを置き（市松模様）、金箔を中心飾ることで金メダルを獲得してほしいという願いを込めています。

### 【競技の面から】

スポーツ選手への提供なのでムースに使う生クリームは植物性の低脂肪タイプとし、牛乳の代わりに豆乳を使っています。最も多く使用している食材の梨は水分はもちろん、夏場に発汗で失われやすいカリウムを多く含み、けいれん防止に役立ちます。レモンによる酸味を加えたり、梨寒天を柔らかく仕上げることで、夏場に激しい運動をした後でも食べやすいような食感と味にしています。

## 6.千曲市×岡谷市×長野県立富士見高等学校



### 【相手国の面から】

私たちは、カナダとハンガリーからの卓球選手の皆さんをお迎えするにあたり、欧米で人気のある酸味を効かせた料理やジビエ料理で、大会後の疲れを癒していただけたらとの思いで、今回コンテストに参加しました。但し、欧米の料理をただ真似るのではなく、富士見高校ならではの食材と地元の食材を活用した料理で、選手の皆さん的心に残るような料理を研究開発することを目指しました。また、同時に独りよがりのおもてなしになってはいけないとも考えて、千曲市にある屋代南高校からカナダ出身の英語教師（A L T）とハンガリーからの留学生を本校にご招待し、それぞれの国の食文化についてじっくりお話を伺った上で、開発中のおもてなしメニューを実際に二人に試食していただきました。試食後には、食レポを踏まえた上で、両国の選手に提供する上での様々なアドバイスを頂くことができとても参考になりました。

### 【食材の面から】

主な食材は、次の4点です。①から③については、本校で栽培しています。①グローバルG A P 食材の中玉トマト（フルティカ）は水耕温室で来年は5月～10月に収穫予定です。甘みと酸味の調和がとれていて生でも焼いても美味しいトマトです。②生産量日本一の全国的にも珍しい赤いルバーブです。収穫時期は6月～11月で、アントシアニンが豊富で抗酸化作用があります。シベリア南部が原産で、ヨーロッパでポピュラーな野菜です。（連携先：富士見町ルバーブ生産組合）③キヌアはペルーやボリビアが主な原産地で、タンパク質が豊富な事からスーパー フードとして注目されています。本校では国産キヌアの生産を目指して研究しています。（連携先：日本キヌア協会）④地元では、シカを重要な地域資源として注目し、安全・安心な富士見産ジビエとして商品化しています。鹿肉はジビエとしてヨーロッパではポピュラーな食材です。（連携先：信州富士見高原ファーム）

### 【こだわりポイント】

ルバーブは、特有の香りと酸味を持つタデ科の野菜で、原産地はシベリア原産の寒冷地の環境が適しています。日本では主に長野県と北海道で栽培されていて、ジャムなどに加工するのが一般的ですが、本校では2016年(H29)に地域資源の魅力をご当地グルメとして発信しようと、赤いルバーブと信州産の味噌とリンゴピューレなどを使ったカレールウを生徒が開発しました。赤くほんのり酸っぱいカレールウで、化学調味料や保存料は一切使用していません。また、既に富士見町内で1店舗ではありますが、本校ゆるキャラをモチーフに「ルバンビーカレー」として地元の「そばきり喜蕎八」さんでメニュー化されています。南米原産のキヌアは、そのほとんどが輸入品です。栽培環境は、やはり高冷地が適していて、3年前よりキヌア協会と連携し、国産キヌアの生産を目指した栽培研究を生徒が主体となって行っています。

### 【競技の面から】

「台上の格闘技」ともいわれるほど心理面でも激しいスポーツである卓球では、競技後の疲労回復とリフレッシュがとても重要になってくると思いました。トマトには、リコピンやカリウム等の栄養素が豊富な他にも、疲労回復に効果のある酸味成分（クエン酸やリンゴ酸など）が多く含まれています。ルバーブの栄養成分には、体内の毒素や余分な水分を排出し、むくみの解消、デトックス効果があります。今回はカレーだけでなく、サラダのドレッシングにも使用しました。キヌアはNASAが宇宙食の食材候補としたほど、栄養バランスに優れた食材です。中でもタンパク質（アミノ酸）、カルシウム、食物繊維、鉄分が豊富で、特に女性アスリートには頼もしい味方です。このようにトップアスリートにとって、トマト、ルバーブ、キヌアの料理は、疲労回復に効果が期待され、競技後の交流会でのおもてなしとして最適です。

## 7. 沖縄県宮古島市 × 東京農業大学 宮古亞熱帶農場



### 【相手国の面から】

ホストタウン相手国は欧米人を中心とするオーストラリア、オーストラリア人に馴染みのあるパンを中心に総菜やスープなど好みに応じて、コースでもしくはチョイスできる品々を考えた。パンは宮古島産、農場で生産された Global G.A.P.認証付きのヤムイモと沖縄県産の全粒粉小麦粉を混ぜて作った丸パンなど各種。このパンからスタートして、「島にんにくローストのヤムイモポタージュ」、「島野菜たっぷりのヤムのグリーンサラダ & ヤムポテト」。オーストラリアと言えば「牛肉」、「ヤムイモの宮古牛包み焼きクレソン添え」がやってくる。宮古島の牛肉も楽しんでもらいたい。物足りなさがあれば、「ヤムイモチーズコロッケ」と「島の野草とハーブのヤムイモミートグラタン」で満足。そして締めのスイーツはヤム & マンゴーのアイスを提供したい。

### 【食材の面から】

東京農業大学では沖縄の伝統作物であるヤムイモ（ダイジヨ種）で Global G.A.P.の認証を 2017 年に取得し、この認証を継続している。このヤムイモはミネラルやたんぱく質、ポリフェノールなどの抗酸化物質を多く含み、西アフリカ、カリブ海や南太平洋の島嶼で主食として利用されている。

食材使用にあたっての工夫は宮古島産のヤムイモの収穫期は 12 月から 3 月くらいまでである。GAP 食材であるヤムイモについては収穫後、一次加工・冷凍し、8 月の選手たちの来島時に合わせて調理する予定。コンテスト用のヤムイモは早掘りのもので試作したものである。パンや宮古そばに用いる小麦粉は宮古島産や沖縄産のものを使用した。グルテンフリーの方も考慮して、小麦粉を使わないので炭水化物源が取れる「ヤムイモチーズコロッケ」と「島野菜とハーブのヤムイモミートグラタン」でおもてなししたい。

### 【こだわりポイント】

宮古島と言えば「宮古そば」、地元の名物をぜひ一度は堪能してもらいたい。「宮古そば」は、本州で食されるソバの粉から作られる「そば」とは異なり、中華そばのように小麦粉で作られる。そこに何と 40% のヤムイモを練り込んだ「宮古ヤムそば」なるものが作られた。

現在、東京農大ではこのヤムイモを宮古島で研究・栽培・普及をしている。宮古島の新しい特産品として「宮古ヤムそば」や「ヤムパン」といったものを地元から製品としてぜひ提供してほしい。地元の食材を使うことから地産地消に繋がる。これを機に農家や生産団体（宮古観光開発）での増産を期待したい。全ての料理にヤムイモを使ったこだわり。地元の食材にこだわる。地元の農業にこだわる。地元を盛り上げる。これが今回のこだわりの一つでもある。ぜひともこれを機に沖縄、離島の食材にも関心を持ってもらいたい。

### 【競技の面から】

ホストタウン相手国の競技はトライアスロンである。選手たちはスタミナやミネラルが必要となる。オリンピック前の事前キャンプでは来年 5 月と 8 月に来島する。日本の高温多湿の環境で慣れない体調を向上させるため、日本では滋養強壮、アフリカではパワーフードと呼ばれているヤムイモ（今回はダイジヨ種）と天然ミネラルを多く含む雪塩やアミノ酸の効いたかつお出汁で味付けをしたパンや宮古そばをおもてなし食とする。このヤムイモはミネラルやたんぱく質、ポリフェノールなどの抗酸化物質を多く含んでいる。宮古島の一大イベントであるトライアスロンの大会前など、選手たちはバランス良く肉類などのたんぱく質とエネルギー源となる糖質を必要とする。ヤムイモを中心としたバランス食でおもてなししたい。

## 8.西条市×愛媛県立西条農業高等学校



### 【相手国の面から】

オーストリアはイタリアの隣国で、パスタを食べる機会が多いため、気軽に食べもらうことができるメニューとした。また、西条市のB級グルメにすることで、記憶に残り、西条市への理解と関係を深めてもらうことができる。

### 【食材の面から】

G A P 食材である葉物野菜の緑色で見た目の鮮やかさを意識した。柿をシャーベット状にすることで、温度や味わいも楽しめるものとなっている。ジビエ肉を柔らかくするため、パパイヤ葉の持つ酵素を活用した。また、栄養素も高いため、アピールポイントになると考える。ジビエ肉の臭みをショウガ醤油で消すなどの工夫も行った。見た目、味、温度、栄養、吸収など全ての面から「おもてなし」の料理となっている。

### 【こだわりポイント】

ジビエ肉は石鎚山のゴツゴツした岩肌、クライミングを表現し、柿は金メダルをイメージ。柿はシャーベットにすることで、味と温度にアクセントを加える。色合いも含め、見た目も楽しんでもらえるよう工夫した。

### 【競技の面から】

スポーツクライミングの特性から体重を増やすことができない。野菜を中心としたジビエ肉を使用することで高タンパク低カロリーで栄養価が高いものにした。また吸収の早い炭水化物で、エネルギーに変換しやすいのも特徴である。

## 9.埼玉県×加須市×埼玉県立熊谷農業高等学校



### 【相手国の面から】

スペイン語でお食事を提供することや、スペイン語で作成したPRパネルでの食品紹介、法被の着用など、「おもてなし」演出に配慮します。また、コロンビアは、食文化も様々な国の方が混在していることから、学校で生産され、GAP認証を取得した野菜等で様々な料理を作り、「おもてなし」します。

### 【食材の面から】

スイートコーンの生食での提供は、作付計画の工夫だけでは期限が限られます。そこで、スイートコーンを「コーンポタージュ」や「コーンサラダ」、「コーンパン」などの加工に利用します。本校で搾乳した牛乳で作る「コーンポタージュ」は、濃厚で格別です。その他、学校の独自プラントで作った「くまのうあいす」や甘くて美味しい「メロン」も提供します。

### 【こだわりポイント】

本校で製造しているアイスクリーム（くまのうあいす）は、毎週月曜日に地元の献血センターへ提供しています。とても人気があり、提供日は献血車が増加しています。そのアイスを食べていただき、日本の暑い夏を乗り切ってください。

### 【競技の面から】

民族料理の他、エネルギー効率に気を配り、日本のソウルフードである「カレー」と「味噌汁」を提供します。また、アイスクリームやかき氷をデザートとして提供することで、リラックス効果を高めていただきます。

## 10.埼玉県×加須市×埼玉県立杉戸農業高等学校



### 【相手国の面から】

『梨くるみパン』は、コロンビア産のコーヒー独特の苦みと重厚な舌触りとの調和を図るため、パン生地にドライフルーツにした梨、すりおろした梨を 100%水分として加えることで、焼き上げた後もほのかな甘みとしっとりした食感を残すように改良を重ね商品にしました。ドライフルーツやナッツを食べる食文化を考えて 50%程度混ぜ込みコリコリした食感、ローストクルミの香ばしさを楽しんでもらいたいと思います。主食だけでなく副食やデザートとして召し上がりいただけると嬉しいです。

### 【食材の面から】

私達の通う杉戸町周辺は梨の産地です。梨の収穫時期は8月～10月のピークを迎える頃は、いたるところで梨の「のぼり」が立てられます。しかし収穫しても規格外として扱われる梨(傷、変形、変色)が大量に出てしまうのも現実です。規格外の梨を利用して時期に合わせて私達は「梨パン」の製造販売を行っていました。梨は、果糖や食物繊維が豊富で整腸作用に効果があると言われています。約90%が水分のため加工が難しく、ジャムやジュース類が主に利用されていますが、ドライフルーツにすることで、保存が可能になり、甘味が凝縮し、コリコリした食感が癖になります。代表選手の来日に合わせて、長期保存をするために、真空パック処理した結果、いつでも製造が可能になりました。コロンビアの食文化、埼玉県の農産物が融合されたパンを選手の皆様に喜んでもらいたいです。

### 【こだわりポイント】

埼玉県産の「梨」「小麦粉」を使用した埼玉の魅力たっぷりの「杉農 梨くるみパン」として文化祭、地域のイベントに出展し販売し大変ご好評いただいています。さらに付加価値をつけるために、主原料が県産農産物 100%の商品に認められる「埼玉県ふるさと認証食品」の認証を受け、埼玉県のブランドパンを開発しました。商品には認証マークのシール貼って販売することができます。多くの地元企業様から連携依頼をいただけるようになり、「JR大宮駅」、「2019 彩の国農林業ドリームフェスタ」など多くの催事に出展しPR活動をしています。健康管理に気を使う選手のために、厳選した食材のみを使用し商品開発を行いました。皆さんには一口サイズの商品をご提供し、自分の好みに合わせて必要な量召し上がっていただける工夫をしました。

### 【競技の面から】

瞬発的なパフォーマンスを発揮する競技では、集中力が必要とされます。梨に含まれる果糖と小麦に含まれるデンプンは、エネルギーとして効率よく働くため、高い集中力へつながります。梨に含まれる豊富な水分と食物繊維が消化を助けます。パン生地には砂糖を使用していないため、選手が行う質の高い肉体マネジメントにつながります。ドライフルーツにした梨は、独自の製法により黄金色（ゴールデン）に輝きます。「ゴールデンドライ梨」が、金メダルを目指す選手の皆さんへのパワーになれば嬉しいです。

## 11. 島原市×長崎県立島原農業高等学校



### 【相手国的一面から】

スペインの人にとって欠かせない空間であり、どんな街中にもあるバル。バルはスペインの人にとって朝から晩まで利用できる食事処兼居酒屋で、気軽に立ち寄って人々が食事とコミュニケーションを楽しむ空間である。店内には小皿料理の「タパス」や「ピンチョス」が並ぶ。そこで今回のおもてなしでは、選手をリラックスさせるため、馴染みがあるスペイン料理を主体とした「バル」風の料理を揃え、長崎県立島原農業高等学校のGAP食材である栄養満点で抗酸化力も高いトマトを料理に用いた「トマト★バル★島原風」とした。学校が位置する島原半島や目の前に広がる有明海の恵みである様々な食材、そして郷土料理もアレンジしてレシピに加えた。

### 【食材の面から】

本校GAP食材であるトマトをフレッシュ・ピューレ・ソース・ドライなど様々な形態で活用した。特にドライトマトは料理の風味を損なうことなく、様々な料理にアレンジ可能だった。フレッシュだけでなく様々な形態に加工することで収穫時期以外にも料理に使用することが可能である。

20種類の料理のうち、スープはガスパチョを3種類作った。1つ目は炭水化物を摂取するために島原手延べそうめんをトッピングした「そうめん×ガスパチョ」、2つ目は「飲むサラダ」とも言われるガスパチョと「飲む点滴」とも言われる甘酒をミックスさせた「甘酒×ガスパチョ」、3つ目はソイパワーの豆乳をミックスさせた「豆乳×ガスパチョ」である。

### 【こだわりポイント】

○「トマト★バル」のレシピは、「東京オリンピック・パラリンピック2020」の20にちなんで20種類作った。

○11月に2020年東京大会の事前キャンプ誘致事業の一環として、高校生世代のスペインレスリングチームが、市内のレスリング強豪校とのトレーニング交流を目的として来島した。その初日に歓迎も兼ねて島原市と共同で、おもてなし(歓迎会)をHOTELシーサイド島原で開催。ホテルの料理長やスタッフとメニューについて何度も協議し、料理は「トマト★バル」の料理を6種類、和食や郷土料理も含めて20種類の料理を提供することになった。当日はホテルの厨房でシェフの方々と協力して料理の準備をし、おもてなし会では料理の前に立ってメニューの紹介などを行った。また、本校の和太鼓演奏で開宴にも花を添え、演奏も大変興味深く演奏を聴いてくださっていた。一緒に食事をしながら交流することができ最高のおもてなしとなった。

### 【競技の面から】

レスリング競技はパワー、スピード、持久力が必要であるため、糖質やタンパク質、ビタミンの摂取を意識した献立とした。特にPFC比率は炭水化物の比率が高くなるため、炭水化物をエネルギーに変えるビタミンB1を多く含む豚肉なども積極的に料理に取り入れた。レスリング競技は体重制限も厳しい競技であるため、揚げ物料理とお菓子は「トマト★バル」の献立から省き、各自の必要量に対応できるビュッフェ形式とした。

## 12. 愛媛県 × 愛媛県立伊予農業高等学校



### 【相手国の面から】

私たちは、モザンビークについて知るために、えひめ国体でスポーツ栄養に関わった管理栄養士の方やモザンビークとのつながりの深いNPO法人の方を招き、関係者会議を開きました。モザンビークの人は基本的に好き嫌いがないことや、特に鶏肉を好むことを学び、また、バスコダガマのインド航路の一部に該当し、カレーも頻繁に食べるという話があったことから、日本人にも身近で多くの人が好きであるカレーライスと日本のソウルフードであるおにぎりを、今回のおもてなし料理にしたいと考えました。カレーの開発にあたっては、モザンビークの人は甘めのカレーが好きで、辛いカレーを食べる時は辛味調味料を足して自分で調節するという話を聞いたため、辛味調味料をカレーと別に用意し、個人の好みに合わせて味を調節できるようにしました。おにぎりについては、遠く離れた日本の文化を知ってもらいながら、楽しんで食べられるものになるよう工夫しました。

### 【食材の面から】

愛媛県は海と山に囲まれ、自然の豊かな地域で、伊予市にも、柑橘、しいたけ、なすなどの特産品がたくさんあるため、それら地元の食材を積極的に活用しました。管理栄養士の先生からアスリートの食事について講義を受け、カレーは油脂分が多くなりがちであることから、ルーの選び方などにも注意し、地元産のなす、玉ねぎ、人参、しいたけをたっぷり入れ、油脂分の多くなりすぎないように工夫したキーマカレーを開発しました。また、農業科目「課題研究」では、はだか麦の研究を行っており、その研究の成果を活かしておにぎりの米とはだか麦の配合を考えました。具はカレー味のふりかけや炊き込みごはん、しらすやごま、大葉、梅、チーズなど定番の物だけでなく高校生に人気のある具材を使ってオリジナル性の高いものを開発しました。おにぎりに合う野菜たっぷりの豆腐のみそ汁と唐揚げも準備して、選手の皆さんに喜んでもらうことができました。

### 【こだわりポイント】

よりよいおもてなしを行うため、専門的な知識を持った方を招き、2回の会議と試食会を実施し、試食会では愛媛大学農学部の垣原先生のもと、カレーについて勉強し、普段何気なく食べているカレーへの理解を深めました。また、予定していたカレーやおにぎりが選手のアレルギー体質に合わないことが、おもてなしの1週間前に発覚し、カレーのかつお節、豚や牛のエキス入りのルーなどを急遽変更し、アレルギーへの対応を行いました。おにぎりやみそ汁はどうしても魚類を外せず、選手が食べられない物もありましたが、カレーは使用食材の研究を重ね、全員の方に食べてもらうことができました。カレーのトッピングの調理方法や盛り方にも工夫を行い、モザンビークの国旗と桜型の人参でモザンビークと日本の交流をお皿の上に表現し、視覚的にも喜んでもらえるように工夫しました。

### 13. 愛媛県 × 愛媛県立南宇和高等学校



#### 【相手国の面から】

私たちはモザンビークの選手の皆さんを迎えるにあたり、まずモザンビークの食文化を調べたところ、モザンビークには、果物をそのまま食べる文化はありますが、ジュースやアイスクリームに加工することがほとんどないことを知りました。そこで、高校で栽培した愛南ゴールドと甘夏をジュースとアイスという形で提供し、アフリカ大陸南東部の暑い国のモザンビークの方にも手軽に涼しさを感じてもらうことができるおもてなしを考えました。

#### 【食材の面から】

愛南ゴールドは、5月から8月が旬の珍しい柑橘で、オリンピック・パラリンピックの時期に適した食材です。また、加工しやすいため、いろいろな料理に利用できます。今回は、長期保存が可能なで離れた場所でも提供できるジュースとアイスに加工しました。また、甘みと酸味のバランスが良い生果も、来年は味わって欲しいと選手に話すと、興味を持ってくれた様子でした。

#### 【こだわりポイント】

ゆかたやはっぴを着用し、おもてなしをすることで、日本文化に触れる機会を設けました。また、モザンビークの方は音楽や踊りが好きだと聞いていたので、楽しく、リラックスできる交流になるよう振り付きの応援ダンスとかけ声をプレゼントしました。モザンビークの選手たちがその応援ダンスをアレンジして一緒に踊ってくれ、食だけではない交流を行うことができました。また、モザンビーク選手がラップで感謝の気持ちを表現してくれ、私たちのおもてなしの心が選手たちに伝わっていることに感動しました。

#### 【競技の面から】

今回おもてなしをした選手の競技は、ボクシングとパラ陸上の選手でした。事前合宿ということを考慮し、トレーニング後の糖分補給、気分転換をしてもらいたいと思い、選手がいつでも食べたり・飲んだりできるものを考えました。

#### 14. 愛媛県 × 愛媛県立大洲農業高等学校



##### 【相手国的一面から】

現在も台湾の主食はお米です。台湾で栽培されているお米は日本の統治時代に日本人が品種改良を行った種が大元となっています。台湾でもご飯によく使われているふりかけをはじめ、お茶漬け、おにぎりは、中華圏のお米愛好者が最も感動した三大発明と言われており、台湾ではおにぎりがオフィスワーカーたちの最も好む朝食の一つとなっています。そんな台湾の多くの人に好まれているシャリ（白ご飯）で作ったおにぎりは選手にとっても受け入れられること間違いなし、と考えました。今回のおもてなしのために、お米の味が際立つおにぎりになるようアレンジを加えた創作おにぎりを用意しました。一つは「豚の角煮にぎり」、もう一つは、お米本来の味を引き出した「塩にぎり」の2種です。そして、この創作おにぎりと日本の食文化を代表する「手打ちそば」、愛媛県の郷土料理「芋炊き」をセットにしたワンプレートおもてなしランチを開発しました。

##### 【食材の面から】

海外への大会参加や遠征で食事が変わることで体調を壊したことが原因で、スポーツ選手として最高のパフォーマンスを発揮できなってしまっては困ります。今回のおもてなし料理の開発にあたり、注目したのが台湾でも主食である“シャリ（白いご飯）”です。使用したお米は本校で栽培しGAP認証を受けたお米（品種：にこまる）です。新米の香りと甘味を味わっていただくために、味付けは塩のみとしました。瀬戸内海産の天然塩にこだわり、ふっくらと握った“塩おにぎり”は格別のおいしさに仕上りました。豚の角煮おにぎりは、塩分を控える代わりに、濃い目に味付けした角煮を具材にし、スポーツ選手の胃袋を満足させる工夫もしています。

##### 【こだわりポイント】

今回、私たちが考えたおもてなしは、単に料理のメニューを考案し選手に食べていただくではなく、おにぎりを握ったりそばを打ったりと一緒に料理を作りながら交流を行うおもてなしです。東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会が日本で開かれるということで、日本の料理でおもてなしをするのはもちろんですが、せっかくの機会に日本の伝統的な食文化に触れていただきたいという思いが強くありました。その方法の一つとしてそば打ち等と一緒に、日本の食文化に直接触れていただく体験的なおもてなしを企画しました。

更に、メニューに愛媛の郷土料理「芋炊き」を組み合わせることで、愛媛県をホストタウンとして選んでいただいた台湾選手団の皆さんに愛媛の食文化を感じてもらうことのできるおもてなしを行いました。

##### 【競技の面から】

スポーツ選手にとって最高のパフォーマンスを発揮するためにはエネルギーを効率よく取ることは大切です。おにぎりはエネルギー源となるのはもちろんのこと、そばには良質のタンパク質と必須アミノ酸が多く含まれています。そばのタンパク質はお米の3割増しで、アミノ酸では身体を作るリジンやスタミナ源とされるアルギニンを多く含んでいます。更には体力を維持するビタミンB1、B2を多く含み、摂取した栄養素の代謝をサポートする働きもあります。ポリフェノールの一種であるルチンが豊富で、血液の循環がよくなり新陳代謝を高め、疲れの元となる活性酸素を除去してくれるまさにスーパーフードです。

「芋炊き」は、不足しがちな野菜、特に里芋、ゴボウ、ニンジンなどの根菜類を効率よく摂取することができます。おにぎりとそば、芋炊きを組み合わせた今回のおもてなしメニューは、まさにスポーツ選手にとって最適な食事と言えます。

## 15. 会津若松市×福島県立会津農林高等学校



### 【相手国の面から】

タイでは、ほとんど生肉を食べず、辛いものなど味付けがハッキリした料理が好まれます。そこで、まず、会津ではお刺身で食べることが多い馬肉を酸っぱく辛めに煮込みました。会津特有の赤身で歯ごたえのある馬肉も柔らかく仕上げております。さらに、サンドイッチソースとして会津のネギ味噌とタイのチリソースをブレンドしたものを使用し、食べやすくしました。また、タイでも主食であるコメは、カロリー控えめでヘルシーな米粉にし、パンとして提供します。

### 【食材の面から】

小菊カボチャは、収穫が8月なので加工が必要となります。可能な限り食材の味を残せるようペースト状にしています。いろいろな食材との相性も良く、メインからサラダ、デザートまで、材料として使用することができます。また、ねばりが強く、うま味の深い会津産コシヒカリもコメ粉にし、世界的に親しまれている「パン」にすることで、ボリューム感があるのに低カロリーに仕上げています。パン生地には小菊カボチャを練りこんで見た目や風味も楽しんでいただきます。

### 【こだわりポイント】

おもてなしする相手は、タイのボクサーであるため、ヘルシーなメニューと安全安心な食材に特にこだわりました。GLOBALG.A.P.を取得している「コメ」と「カボチャ」を中心に地元産食材を使用し、ポストハーベストの心配も取り除いています。生徒たちが試作に試作を重ねて考案した「スペシャルサンドイッチ」と「会津愛たっぷりのサラダ」でノックアウトをねらいます！

### 【競技の面から】

ノンアレルギーで栄養の宝庫であるコメ、食物繊維豊富なカボチャ、そして、高タンパク低カロリーの馬肉など、エネルギーの持続と消化吸収を高める食材を中心にメニューを考案し、ボクサーのベストパフォーマンスを引き出せるよう工夫しています。主食のパンはサンドイッチにすることで手軽さと食べやすさをアップ、アクセントとなるソースは、会津ネギ味噌とタイチリソースのコラボです。そして、サラダには、地元食材を使うことで安全安心はもとより、選手を応援する気持ちも伝えたいと思います。また、サラダソースは、生徒たちが栽培しているカボチャと地元産タマネギを使用しノンオイル仕立てになっておりヘルシーさにも配慮した優しいメニューです。

## 16. 三豊市×琴平町×香川県立笠田高等学校



### 【相手国的一面から】

ベルギーにある日本料理店はとても人気があり、日本食に興味のある人が多いと考えられます。一般的な日本料理についてはそのお店や選手村等で見る機会があると思いますので、それを笠田高校風にアレンジした形で考えました。提供方法については、一皿ずつではなく、松花堂弁当とし、日本料理にも興味を持って頂くことを期待します。食材には、ベルギーの方になじみの深いじゃがいも料理を取り入れ、チャウダーやピクルスなど和と洋の融合も表現しました。交流時期については、事後交流を検討している為、季節としては、厳しい真夏が予想されます。日本よりも気温が低いベルギーの方に対し、暑さを和らげるさっぱりとした味付けや、バランスの取れたメニューの考案にも工夫を凝らしました。

### 【食材の面から】

<学校で生産したGAP食材等を使用>笠田高校ではJGAPの認証を取得した日本なし・グリーンアスパラガスを生産しているので、安心安全かつ、収穫後すぐの栄養価の高いものを使用できます。米、ミニトマト、にんじん、イタリアンパセリも学校栽培、また卵は、学校の鶏舎で集卵したものを使用します。<笠田高校での加工食品の使用>笠田高校には農業科が3科あり、食品科学科では加工品の製造をしております。本計画では、みそ・豆腐・しょうゆを使用します。しょうゆにおいては、生徒が2年生の時に醸造して、1年間寝かせた後、卒業記念として配布される生徒の想いが詰まったものを使用します。<ベジタリアンの方にも柔軟に対応>押し抜きずしのトッピングに使用する具材は、各自で選ぶ形式にすることでアレルギーや食習慣の異なる方にも柔軟な対応が可能です。肉巻きの豚肉はソイミートに、みそチャウダーの牛乳も豆乳に変更可能です。

### 【こだわりポイント】

<見た目にこだわり>①押し抜きずしは、ベルギー国旗の黒・黄・赤を着色料等は使用せず、食材本来の色で表現しました②デザートに郷土菓子のおいりを使用しました  
おいりとは、香川県の西讃地方で生産されるあられの一種で、主に結婚式の引出物に使用されるお菓子です。1cm程のカラフルな玉状をしており、可愛らしさや見た目の華やかさを表現しました。

<食材を無駄なく利用>①みそチャウダーのだしを取った昆布を佃煮にし、ごはんに混ぜることで、ベルギー国旗を表した押し抜き寿司の3色のうち、黒色を表現しました②人参、れんこんの飾り切りの切れ端はコロッケの具材に混ぜ込み、余すことなく食材を活用しました。

<笠田高校のチームワーク>農業科3科で収穫と食品加工を担当し、レシピの考案・調理は生活デザイン科が担当することで、学校の全4科が力を合わせておもてなし計画を考案しました。

### 【競技の面から】

GAP認証食材であるグリーンアスパラガスと日本なしは、ともにアスパラギン酸を含む食材です。アスパラギン酸は、筋肉疲労時にたまつた乳酸をエネルギーに変える働きがあります。また、利尿作用もあり、腎臓や肝臓の機能回復にも効果があるといわれています。日本なしには、クエン酸も含まれており、これも疲労回復に役立ちます。招待する選手の出場競技は未定ですが、どちらの食材も、競技後の疲れた体に効果的といえます。学校栽培食材については、収穫後すぐ使用できる為、より栄養価の高いものを提供することができます。

## 17.郡山市×福島県立岩瀬農業高等学校



### 【食材の面から】

#### ●食材の安全性を担保

福島県は東日本大震災・原子力発電所事故後、食材の安全に対する意識が高く、コメの全袋検査を始め、野菜や果樹、水産物なども厳しい検査を継続しています。このような中、本校はグローバルGAPに認証取得にも力を入れており、現在11品目で認証を受けています。これは国内の高校としては最多の認証品目数となります。

#### ●選手への安心安全の提供&地域貢献の推進

本校のGAP認証作物を用いた料理をオリンピアンに提供することにより、選手団に安心、安全を担保することはもとより、県内外の消費者への信頼性、透明性を向上させるとともに、本県農業の風評払しょく、生産者の皆さんに向けた元気発信につなげたいと考えています。

### 【こだわりポイント】

#### ●選手、ホストタウン、学校の「三方よし」を実現

選手の持つ食文化や嗜好、栄養面などは当然のことながら、郡山市の「鯉に恋する郡山プロジェクト」とのコラボによる街おこしへの寄与、本校のグローバルGAP食材のオリンピアンへの提供による学校ブランドの向上、それぞれにメリットのある取組になるようにしました。

#### ●選手に実際に食べていただく場の実現

ハンガリーの水泳選手が郡山市に事前合宿に来ているタイミングを捉え、11月19日に昼食会を開催しました。私たちが考案した料理を提供し、喜んでいただくとともに、郡山市長、本校校長にも同席していただき、最高のおもてなしの場を演出しました。農業高校が生産したグローバルGAP食材をオリンピアンに召し上がっていただくのは、本邦初ではないかと自負しています。

### 【競技の面から】

#### ●水泳選手の特性を考慮

水泳選手は潜ると血圧、特に拡張期圧が上がります。血圧の急上昇は心筋梗塞、くも膜下出血などを招く恐れがあるので、水泳開始前に血圧をコントロールする必要があります。

郡山市特産の鯉には、免疫力を向上させ、体力のアップ、疲労回復、成長ホルモンの分泌促進作用を発揮する薬効を持っており、昔から滋養強壮に鯉料理が用いられていました。選手の早期の疲労回復を促す効果ができます。

また、短距離泳に必要な瞬発力、長距離泳に必要な全身持久力を高めるため、新鮮なグローバルGAP認証野菜を提供し、ビタミン・酵素の補給に努めエネルギー代謝活性を整え、体力の維持、向上できるようにしたいと考えました。

## 18.新庄市×山形県立農林大学校



### 【相手国的一面から】

台湾の方は、生ものを口にしないことと温かい料理や辛めの味付けを好まれるようなので、旬の野菜をたっぷり使ったポタージュや野菜のソテー等で素材のそのものの特徴を生かしたメニューを考案しました。

### 【食材の面から】

ASIAGAP を認証取得した米、西洋なしと認証取得予定のメロンを使用します。米は、食感が特徴的な新品種「雪若丸」、西洋なしは舌触りが滑らかで甘味が強いラ・フランスを用いています。その他、農林大学校産の新鮮な野菜や果物、さらに地域で古くから栽培されている伝統野菜（最上伝承野菜）や肉は県産豚肉、魚についても山形県沖でとれたもので、新鮮で安全な食材を材料として地産地消にこだわったメニューとしました。

### 【こだわりポイント】

今回、開発したメニューは、オリンピック、パラリンピック終了後も台湾から来られる観光客の方々はもちろんのこと県内外の観光客の方々にも味わってもらうために、近隣のホテル（新庄ニューグランドホテル）の地産地消フレンチレストランにて、毎年継続して、農大産 GAP 食材や新鮮農産物と最上伝承野菜コラボフェアを開催します。

### 【競技の面から】

バドミントン競技は激しいスマッシュに対応する瞬発力やパワーをつけるためのタンパク質と長いラリーでスタミナが低下しないよう糖質やビタミン B1 が重要な栄養素となるので、以上の点を十分に考慮に入れたメニューになっています。

## 19. 弘前市×青森県立五所川原農林高等学校



### 【相手国の面から】

台湾は親日的であり青森県から直行便が月5便あることからも非常に近い国ということが言える。また食文化において甘味類が非常に人気であることからスイーツを選択した。

### 【食材の面から】

青森県といえばリンゴであり、輸出額も年々伸びている。しかし大会開催期間中は夏で旬な時期とはいえないことからCA貯蔵を利用して鮮度を保ち、最も収穫量の多い品種である「ふじ」を提供する。

### 【こだわりポイント】

青森県産リンゴを使用したアップルパイを選手に提供する際、商品は手軽さを第一に考え一口大のサイズのものを製品化する。酸味の強い品種のジュースで疲労回復の効果を提供する。

### 【競技の面から】

競技の特性上、1試合の時間が長く、大会期間の試合数も多いため疲労を蓄積させないことを回復することを考える。

## 20. 大分県×大分県立久住高原農業高等学校



### 【相手国の面から】

イタリアの食文化のイメージからトマト・チーズ・バジルを食材として使用しました。また、旨味成分の多いトマト、栄養価の高い卵を使用することでアスリートの栄養も考えました。

### 【食材の面から】

本校で栽培しているトマトは、中玉品種の「カンパリ」です。カンパリは裂果が少なく、収量が採れて秀品率も高いといわれています。また、本校の24品目の野菜でASIA GAP認証、有機JAS認証を受けており、より安全・安心な農産物生産を目指しています。

### 【こだわりポイント】

本校には食品加工室がありませんが、本校に隣接する研修施設「大分県立くじゅうアグリ創生塾」の食品加工室にて、「家庭でも作れるトマト茶碗蒸し」を意識して、家庭にある機械等を使用して調理しました。

### 【競技の面から】

アスリートの栄養面、普段から食すことが多い食材を中心に食材の選定を行いました。

## 21.徳島県×徳島県立城西高等学校神山校×徳島県立徳島商業高等学校



### 【相手国的一面から】

私たちがホストタウンとしておもてなしするのは「カンボジア王国」と「ネパール連邦共和国」です。まずは両国がどのような食文化であるか、インターネットや書籍で調べたり、また実際に渡航した人や出身者などにお話を聞いたりしました。

分かった両国の料理の共通点は、スパイスをうまく使うということ。両国の料理は、激辛ではなく程よい辛さで食欲を増進させます。メニュー作りはその点に留意しながら行いました。

また、ネパール選手については宗教面での配慮も必要であることが分かりました。ネパールは約8割の方がヒンドゥー教徒とのことで牛を食することは禁忌行為です。このような文化的な側面についてもよく調べ、メニュー作りを行いました。

### 【食材の面から】

私たち城西高校神山校でGAPを取得しているのは、特産である「すだち」だけです。すだちは、香り高く爽やかな酸味が特徴的な徳島県を代表する柑橘ですが、料理のメインとなるよりも、主役食材の良さを引き出す謂わば「名バイプレーヤー」です。私たちは「すだち」を活かす主役の県産GAP食材を探し、そのコラボメニューを考えました。

また、「すだち」が主役を務める料理も考えました。「すだちが徳島の食材力を牽引するようなオリジナルメニューが地域力をもパワーアップさせる」という考えのもと、次のオリジナルメニューを考案しました。

1. 阿波尾鶏のすだちチリソース炒め
2. エビのカンボジア風スープ（すだち風味）
3. すだちラッシー
4. すだちジュレ

さらに、すだちは使わないものの、「地産地消オリジナルカレー」に「阿波晩茶ライス」を合わせた「神山カレー×阿波晩茶ライス」も考案しました。

### 【こだわりポイント】

考案したおもてなしメニューを選手に食べてもらおうと、私たちは、JA東とくしま、徳島県の協力のもと、「食の文化交流会」を開催しました。

当日は、ホストタウン特使である徳島商業高校生が進行を務め、城西高校神山校生は、すだちのことや、GAPという認証制度のこと、今までのおもてなしメニューの開発等について発表を行いました。その後は、みんなで私たちの考えたおもてなしメニューを食べながら、交流を図りました。選手たちは私たちとほぼ同世代だったので、楽しい話ができました。言葉が通じにくくても、表情やジェスチャーでお互いのことを考えながらコミュニケーションがとれたのは、私たちが、すだちや素晴らしい郷土の食材を通じて「世界と繋がった」と思った瞬間でした。

### 【競技の面から】

私たちがおもてなしする選手の競技は水泳とアーチェリーです。

これらの競技に限ったことではないですが、真っ先に思ったのは、慣れない日本の暑さによる熱中症の心配です。また、トレーニング後の筋肉の疲労回復には、良質なたんぱく質やビタミン類の摂取は不可欠です。そして、他国での活動が続くと精神的にリラックスできる時間も必要であると考えました。栄養面では、暑さ対策、疲労回復、また精神的にはリラックスをテーマとしておもてなしメニューの考案を行いました。

## 22.宮崎県×延岡市×延岡学園高等学校×宮崎県立農業大学校



### 【相手国の面から】

これまで、延岡市及び延岡学園高校は協力して、柔道ドイツ代表の選手団との交流を実施してきました。その際、延岡学園高校は高校生レストランを開催し、フルコースやビュッフェ方式で料理を提供しています。今回、これまでの交流の経験を生かし、ドイツ料理のほか日本食をドイツで好まれる味にアレンジしたものやドイツ菓子など、なんと27種類もの料理を開発。開発にあたり、地元延岡市のドイツ国際交流員やドイツに留学経験がある地元ボランティアの方によるテイスティング、ヒアリングなどを実施し、ドイツの選手達によりおいしく味わっていただくため、香辛料を多めに使用するなどの味付けから調理法に至るまで様々な工夫を行いました。さらに、すべてのメニューを日本語とドイツ語で表記しました。来年の交流の際には、これらの料理を味わっていただくとともに、ドイツ語による料理の紹介など、様々なおもてなしを実施する予定となっています。

### 【食材の面から】

農業大学校では、広大な敷地を生かしたハウス栽培、食材の供給時期から逆算した播種及び冷凍やピューレなどの一次加工等を行うことで、交流時期に合わせた食材の生産及び提供を行うことが可能です。このため多くのGAP食材が交流イベント開催時期に使用できます。また、地元企業や大学などと連携し加工品の開発にも着手。季節を問わずに使用できる加工品をそろえることができました。さらに、延岡学園高校では、農業大学校が生産する奇跡の野菜レッド・ビーツをふんだんに使用した料理を開発。レッド・ビーツには抗酸化作用があり、疲労回復などアスリートにとってトレーニングの助けになることが期待できます。今回、レッド・ビーツを使ったドレッシングも開発。農業大学校や地元企業と連携し商品化することで、継続的な取組（レガシー）を残すことも進めています。

### 【こだわりポイント】

こだわった点は3つ。まずスポーツ栄養学の視点を取り入れること。スポーツ栄養学では選手が料理を選べる状況を作ることが重要です。27種類の料理を開発しその全てに栄養価計算及び栄養表示を行い、ビュッフェ方式での提供を実施しました。

2点目は、とにかく料理の質を上げること。評価者を変えながら試作⇒テイスティング⇒ヒアリング⇒試作⇒テイスティング⇒ヒアリングというサイクルを何度も繰り返しました。試行錯誤を繰り返すことで、飛躍的に料理の質を高めることができました。3点目は、食材を生産する農業大学校と料理を開発する延岡学園高校の密なコミュニケーションです。生産者はシェフのオーダーに沿った食材を作る必要があり、料理人は食材の味を引き出すために食材の生産環境や生産者の思いを聴いて最適な調理法を探求する必要があります。このため何度も互いの学校を行き来し、生産現場や調理の現場の確認、意見交換を行いました。

### 【競技の面から】

延岡市では、柔道ドイツ代表の選手団を迎える予定となっています。柔道では、性別や体重などにより、それぞれの選手が摂取すべき栄養素や栄養量は異なります。従って、すべての選手に対し同じ料理、同じ量の料理を提供しても最適な栄養素、栄養量の摂取はできません。延岡学園高校ではこの問題を解決するため、スポーツ栄養学の専門家を招へいし、基礎からスポーツ栄養学を学びました。そこで学んだ知識をもとに、①栄養価計算②一人前の栄養表示③ビュッフェ方式による料理の提供を実践し、選手が自ら選んで必要な栄養量を摂取できる提供法を確立しました。また、体の接触（筋肉破壊）が多く鉄分が不足しがちになるため、ほうれん草など鉄分豊富な食材をたくさん使用しています。そのほか摂取のタイミング（練習前か後か、朝か夜かなど）や摂取の目的（コンディショニングか体づくりなど）等を考慮し、提供時には微調整を行うこととしています。

## 23.宮崎県×日向市×宮崎県立高鍋農業高等学校×宮崎大学



### 【相手国の面から】

日向市は、トーゴと同じ地名の東郷町が位置するホストタウンです。トーゴ料理をトーゴの自宅にいるかのような雰囲気で味わってもらうため様々な工夫を実践しました。

宮崎大学金岡准教授は日本トーゴ友好協会会长を務め、様々な交流や人道支援に関する研究を行ってきたことで、トーゴ大使館などとも良好な関係性を構築しています。トーゴ特使の来県の際には、宮崎県のPRや日向市の協力による日向市観光などのおもてなしを行い、また、TICAD7開催には、日向市長等を交えトーゴのニヤシンベ大統領と会談を行いました。このような関係性を活用し、トーゴ関係者からトーゴ料理のレシピを提供してもらい、高鍋農業高校の生徒によって料理開発を行いました。

実際に選手をおもてなしする際には、宮崎大学の学生による現地公用語での料理紹介や民族衣装での歓迎を行い、まるでトーゴの自宅にいるかのようなおもてなしをすることとしております。

### 【食材の面から】

一番多くの量を使用するトマトは冷凍やピューレにして瓶詰めするなどの加工により、長期間保存、利用できるようにします。

また、グローバルGAP及び機能性表示食品の認証を取得した（株）ジェイエイフーズみやざきの冷凍ほうれんそうを使用しました。当該冷凍ほうれんそうは、ルテインを多く含んでおり、アスリートの「眼」にやさしい食材となっています。さらに、冷凍ほうれんそうはいつでも使用できるため、時期を問わず料理の提供が可能になりました。

そのほかにも、ピーナッツバターなど加工品を多数製造することで、多くの食材を交流時期に提供する工夫を実施します。

### 【こだわりポイント】

今回は、トーゴのボマデッシという料理を開発しました。ボマデッシは、簡単に言えばほうれんそうをトマトで煮込んだような料理です。本来スライスの牛肉を使いますが、それをひき肉にかえてミートソースに近いような食感に仕上げました。ご飯にもパンにも合わせて食べられるようになっています。

ボマデッシについては、今後改良を加え商品化する予定となっており、地元道の駅等で販売をするほか、宮崎大学が研究する人道支援プロジェクトのクラウドファンディングの返礼品としても出品予定です。当該プロジェクトは、クラウドファンディングで資金を集め、トーゴの壊れた井戸を再生するもので、人道支援という形でレガシーを残すことになります。

### 【競技の面から】

マラソンの選手を招待する予定であるため、抗酸化作用のあるリコピンを多く含むトマトを積極的に使用した料理を提供することで、持久力の維持を図り、長く健康的な競技生活を手助けしたいと思っています。

## 24. 熊本県 × 熊本県立南稜高等学校



### 【相手国の面から】

私たちはまず相手国を知るためにインドネシアについて調べ、ハラルを考えました。ハラルとはイスラムの教えで「許されている」の意味を持っており、インドネシアは、イスラム教やキリスト教、仏教などさまざまな宗教の人々が暮らす国であり、特定の宗教の方が口にできない食材は避ける必要がありました。そこで、ハラルフードを念頭に考えた結果、今回のメニューは、イスラム教やキリスト教、仏教の方はもちろん、ベジタリアンの方にも安心して食べてもらえるものになっています。

### 【食材の面から】

本校産ミニトマト及び米粉を用いたカップケーキを提供いたします。くまもと県版GAPの認証を受けたミニトマトを乾燥させ、トマトの風味を残した仕上がりにしています。米粉は本校産無農薬米ヒノヒカリを使用したものです。どちらも、地元自治体であるあさぎり町協力の下に乾燥機及び製粉機を用いたもので、100%本校産のドライトマトと米粉です。さらに卵も本校鶏舎で平飼いしている採卵鶏品種のボリスブラウン。オール南稜で食材を提供しています。

### 【こだわりポイント】

オール南稜で食材を提供しています。ミニトマトは総合農業科植物コースの野菜専攻生が温室を用いて、播種から育苗管理、そして収穫まで管理しています。お米は同じく総合農業科植物コースの作物専攻生が栽培管理。1年生の田植え体験や専攻生による田植機での演習など様々な生徒が関わって収穫しました。鶏の飼育管理は、生活経営科の1年生が主に世話をし、3年生が今回のカップケーキを作成しています。本県農業高校フェアで一度お披露目しているケーキで、大変好評をいただきました。おいしいとこどりのカップケーキとなっています。これからよりより製品にするため改良を重ね、スマイルをお届けします。

### 【競技の面から】

バドミントンは、大変激しいスポーツであり、中でもインドネシア代表チームは、メダル候補を多く有する強豪国です。国技とされ国民から親しまれ、国の期待を背負って東京オリンピックに挑むインドネシア代表チームの皆さんに、美味しいスイーツを食べてもらって、少しでもホットリラックスできるひと時を提供したいと思っています。

## 25. 三重県（代表）×鈴鹿市×三重県立四日市農芸高等学校



### 【相手国の面から】

カナダと言えば、「メープルシロップ」！今回、カナダの特産品であるメープルシロップを使用しました。ミネラルやビタミンがバランス良く入っていて、選手の体作りをサポートします！

### 【食材の面から】

マコモタケの収穫時期が 10 月頃であることを考慮して、マコモタケの食感や食べやすさを工夫したレトルトカレーに使用して提供します。

### 【こだわりポイント】

四日市は様々な特産品があります。その中でもアーティスティックスイミングの体力や美容を意識した食材を厳選して使いました。また海外の方でも食べやすいように「パン」にして、その中に日本の主食である米を盛り込みました。マコモと米は学校で栽培！まさに地産地消です！

### 【競技の面から】

マコモタケは、食物纖維、黒穂菌が豊富に存在し、腸内浄化に効果があります。また、かぶせ茶は、緑茶に含まれるテアニンが脳に直接作用して、神経の乱れを沈め、心身の疲労を回復させるリラックス効果があります。腸内環境を万全にして、リラックスした状態で競技に挑んでほしいと思います！

## 26. 志摩市×三重県立相可高等学校



### 【相手国的一面から】

スペインは「世界一健康な国」であり、魚を中心とした地中海食は伊勢えびなどの三重ブランドに代表される三重県の食環境に近いと思います。2019年11月三重県では、「世界一の美食の街」と称されるバスク州のサン・セバスティアン市において、料理人との交流事業を行い、その交流会に本校食物調理科の生徒も参加させていただきました。また、ホストタウンである志摩市には志摩スペイン村というテーマパークがあり、そこでスペイン料理を提供しているシェフの方々にも、スペイン料理の基礎を学ぶことができました。それらの経験を活かし、世界に誇る松阪牛や伊勢湾の魚介類を取り入れたスペイン料理や日本料理、三重の食材を提供することで、大会前の緊張感から一時でも開放してもらい、リラックスできる料理内容や交流になればと考えています。

### 【食材の面から】

生産経済科の生徒全員が愛情をかけ育てた、三重県の特産品でもある松阪牛と多気町特産の前川早生次郎柿を主な食材とします。他にもリアス式海岸で有名な志摩市で揚がった海産物や三重の地元食材を利用します。実際の交流会での調理は、将来料理人を目指し、日々料理の腕と心を磨いている食物調理科の生徒が行います。スペインの美食の街で三つ星シェフから教わった技術とスペイン村で学んだスペイン料理の基礎を活かし、そこにうまくGAP食材をからめた「日本+スペインのアレンジ料理」を提供したいです。松阪牛はさらに愛情を込め飼養管理を徹底し、前川早生次郎柿については交流時期が旬の時期から外れる可能性が高いため、あらかじめ干し柿として乾燥したものを活用します。また日頃から園芸福祉活動や料理交流を通しておもてなしの心を学ぶ両科の生徒がサービスやプレゼンテーションを行い選手との交流をさらに深めたいと考えています。

### 【こだわりポイント】

大会後や別の機会に選手や関係者に、相可高校に来て頂き、農場や調理・製菓実習の見学、料理講習会などを行い、さらに交流を深めたいと考えています。

また、本校食物調理科の研修施設「まごの店」において、食文化交流で提供した料理や食材について限定食として提供し、広く一般の方々にも紹介したいと思います。

その他のPRポイントとしては、食品残渣の処理方法です。本校では昨年度より、「食品残渣を活用したバイオマス産業のまちづくりを目指す」という取組を行っています。現在、総合農場には、バイオマスプラントがあり、食物調理科ででた食品残渣を毎日プラントに移し、バイオマス消化液を產生、葉もの野菜（おもにバジル）への液肥として散布しています。そのバジルは「バジルオイル」として商品化されています。今回の交流会で出た食品残渣や生ゴミを投入した食品を活用できる取組としたいと考えます。

### 【競技の面から】

トライアスロンという競技特性から、筋力・持久力の維持や疲労回復などを考えた食事の提供を考えています。ホストタウンである志摩市の担当の方とも連絡を密にし、選手からの要望をきちんと把握し、さらに卒業生でもある地元市民病院の管理栄養士の指導のもと、スポーツ栄養、アレルギーへの対応、パラリンピックへ出場されるアスリートへの栄養・食生活への配慮等についても事前学習を深めます。その上で選手がベストパフォーマンスを発揮できるような料理、またリラックスできる食事を考案し、選手に安心して食べていただきたいと考えます。

27.津市（代表）×三重県×三重県立久居農林高等学校(代表)×三重県立伊賀白鳳高等学校



#### 【相手国的一面から】

カナダではフルーツを日常的にたくさん食べる文化があるため、甘みが強く、ジューシーな日本なしを知ってもらい、身近なフルーツとして親しんでもらいたいと考えています。

#### 【食材の面から】

日本なしは水分量が多く、水分補給や疲労回復に効果があります。東京2020大会と日本ナシの収穫時期がちょうど重なるため、一番おいしい旬の味わいをそのまま伝えられるようカットフルーツの状態で提供します。

#### 【こだわりポイント】

10月に事前キャンプで津市にお越しいただいたカナダレスリングチームに対しアンケートを実施したところ、「選手村で日本ナシを食べたい」、「ミネラルと水分が多いのでよい」、「甘くてジューシー」、「非常においしかった」等の肯定的な意見をいただきました。また、「一生懸命頑張って下さい」や、「美味しい果物を作って下さい」等の激励の言葉もいただいたので、大会前後のカナダレスリングチーム事前キャンプでは、あえて手を加えずに、カットフルーツの状態で選手の皆さんに食べていただけるよう、おいしい日本なしを生産に励みます。

#### 【競技の面から】

レスリングの女王吉田沙保里さんのお膝元、津市ではレスリングが身近で親しみのあるスポーツとなっています。高校生が栽培した日本ナシを使って、地域の人々と一緒にレスリングを応援していきます。

## 28. 伊勢市 × 三重県立明野高等学校



### 【相手国の面から】

ラオス人民民主共和国の主食は米であることから、本校で生産するGAP食材である「米」をメインに、おもてなしメニューを考えました。宗教上の食品の制限は特に無く、また陸上競技という点からも特に食事の制限はありません。夏と言う事を考え、暑さに耐えられる栄養バランスの取れた“ちらし寿司”に注目しました。2019年度に来日したラオスパラ陸上チームが、事前合宿期間中に食事場所として利用された、伊勢市内の地産地消の店認定店にご協力いただき、おもてなしメニューを考えました。

### 【食材の面から】

本校で生産するGAP食材（米、茶）を網羅できるよう、本校生活教養科のアイデアを伊勢市内の地産地消の認定店にご協力いただき改良し、メニューを考えました。

お米に関しては、早生の品種「結びの神」の新米を提供したいと思います。

「緑茶」は、JALのビジネスクラスのメニューにも使用された食材です。

また、伊勢ご当地麺として「伊勢うどん」も加えています。

### 【こだわりポイント】

ホストタウンの伊勢市から、2019年度に来日したラオスパラ陸上チームが事前合宿時に希望された食事は、バランスの良い定食が多かったということでしたので、メニューは定食型にし、野菜をたくさん使用することも意識しました。（伊勢市産豚肉のオレンジ照り焼きちらし寿司、ジャージャー伊勢うどん、カラフルサラダ、明野高校お茶の蒸しパン）

協力いただいた伊勢市内の地産地消の認定店のご厚意により、2020年の直前の合宿期間中には、一般の方でも食数限定で、食べていただける機会を作っていただく予定です。

### 【競技の面から】

選手に食べていただく上で、合宿期間中に力をつけていただこうと、練習の合間の昼食時に食べてもらうおもてなしメニューを考えました。

暑い中での陸上競技という点を考慮し、夏バテ解消の効果も期待できる「お酢」に着目するとともに、消化の悪いものにならないように注意しました。

## 29. 三重県（代表）×鈴鹿市×三重県立明野高等学校



### 【相手国の面から】

カナダは移民文化であり、食文化も様々な国や宗教が混ざり合い、多様性に富んでいます。そのなかでも、イギリス・フランスといったヨーロッパからの移民が多くいたため食肉消費も多く、さらに北極海・アラスカ湾・太平洋・大西洋と海産物も豊富で豊かな食文化があるため多くの方に親しんでいただけるメニューを考えました。

### 【食材の面から】

伊勢あかりのぼーくはオレイン酸の含量が多く、またジューシーであることが特徴であるためその特性を活かした「ローストポーク二種ソース添え」とヘルシーでビタミン類も豊富に摂取できる「豚しゃぶと海藻のごちそうサラダ」を考えました。

### 【こだわりポイント】

地元のフレンチレストラン「ボンヴィヴァン」のシェフと連携して、今後はレシピの改良やお店での提供までつなげていく予定です。

また、鈴鹿市など他の三重県内のレストラン等での提供を目指していきます。

### 【競技の面から】

アーティスティックスイミングは非常に体力を消耗するスポーツでありながら美しさも重要であり、体重管理をしっかりするため、高タンパク低カロリーで疲労回復効果の高いメニューを考えました。

### 30. 高知県×須崎市×高知県立農業大学校



#### 【相手国の面から】

食べ慣れた味はどの国の選手も美味しく感じると思います。そこで、本校がG A P認証を取得しているトマトを沢山使ったチェコの代表的な料理のレシピを検索し、試作を重ねました。しかし、本場の味が分からず苦心していたところ、チェコのカヌー代表チームの料理人エリシカさんにアドバイスを頂くことができました。そこで、ずっと「グラーシュ」だと思って作っていた料理が、実は「ライスカー」という名前だったことが判明しました。さらに、茹でパンや豚肉で作る伝統料理「クネドリーギ」を選手が苦手だという事も分かり、エリシカさんと一緒に味や食材の再検討・再試作を行いました。結果的には選手に満足いただける味に仕上げることができました。また、高知県特産で本校でも栽培しているショウガを使った「マフィン」は、チェコ・日本の皆さんにも大変好評をいただきました。

#### 【食材の面から】

トマト（本校がGLOVAL.G.A.P認証を受けている）は、可食部が多い食材です。栄養素も多く含まれます。トマトは生でも加工（ホールトマト・トマトピューレ・トマトソース等）でも冷凍保存しやすく、必要な分量を必要な時に解凍して使用できるため食品ロスが少ないと考えます。通年使用が可能な食材であるため、無理なく食材の確保ができ提供しやすいもので利用しやすい食材です。ショウガも保存しやすく扱いやすい食材です。

#### 【こだわりポイント】

おもてなし料理のメニューの開発・試作等の取り組みを学校内外の方にもPRするため、「農大祭」で試食提供を行いました。この時点では、本場のチェコ料理の味に近いのか不明でしたが、チェコのカヌー代表チームの料理人エリシカさんにアドバイスを頂き、来年は本場の味を現1年生が継続して試作できるよう引き継いでいく予定です。また、ホストタウン担当課と連携し、料理教室等において高知市・須崎市等のレストランが今回のメニューを学ぶ機会を設け、各店舗が提供できるよう調整する予定となっています。今後、再度チェコカヌー代表メンバーに食べていただける機会を作り、メニューと内容をチェコ語と日本語で表記して、両国の人々が安心して美味しく食べてもらえるよう工夫したいと考えています。

#### 【競技の面から】

来県するチェコ共和国の選手の参加競技は「カヌー」です。筋力アップに必要なタンパク質（鶏肉・たまご）、疲労回復に役立つトマトのリコピン、消化吸収に効果的なショウガのショウガオールを最適量使用するなどの工夫を行っています。

### 31. 盛岡市×岩手県立盛岡農業高等学校



#### 【相手国の面から】

偶然にも取り組み期間中に、ラグビーと水球のカナダの競技団体役員の方が盛岡に視察に来ていました。実際に食文化や好きな日本食などについて話を聞くことができ、参考にしながらおもてなしを考えました。選手の皆さんが高いパフォーマンスができるよう、カナダ産ポークやサーモンなど馴染みのある食材で普段通りの食事ができるよう心掛けました。また、食事ではジャムを食べるということで、盛岡農リンゴとカナダのメープルシロップを使ったジャムを作りました。

#### 【食材の面から】

実際に盛岡でチームがキャンプをした際に宿泊したホテルのシェフから話を聞くことができました。りんごを使った料理の話を聞く中で、私たちの生産しているりんごは万能な食材であることに初めて気がつきました。肉にかけるソースにしたり、サーモンのパイに入れたり、デザートにしたり、愛情を込めて育てた私たちのリンゴをさまざまな形で活用した料理をぜひ食べてほしいです。また、フォトジェニックな見た目にも注目してほしいです。

#### 【こだわりポイント】

カナダの食だけでなく、日本の食文化も体験してもらいたいということで、そば打ちや餅つきも盛り込みました。食べるだけでなく、一緒に体験しながら交流を深めることができたらうれしいです。

#### 【競技の面から】

たくさん動いてぶつかり合って、競技中は体力的にも精神的にも自分を追い込んで戦っている選手の皆さんのが、少しでも緊張を解いて楽しい時間を過ごせるようなおもてなしを考えました。次のパフォーマンスがよりよくなるよう、気分をリフレッシュしてもらえたならと思います。

## 32.釧路市×北海道士幌高等学校



### 【相手国の面から】

ベトナムの食文化を大切にし、現地の味を北海道の食材でアレンジしました。ベトナムの選手の好みに合ったものを提供するために、士幌高校の GAP 連携農場である、とかち河田ファームのベトナム人研修生と一緒に、何度も試作を重ねて開発しました。特に「バインミー」は使用するパンからこだわり、具材や味付けも本場の味に近づけるように工夫しました。「パームシュガードラ焼き」や「ピンチョス」も、研修生の意見を取り入れて調味料を微調整し、馴染みやすい味へと仕上げました。更に、より多くの意見を反映するために行なった試食会では、研修生と一緒に試食品を配るなど、ベトナム選手へのメニュー提供に向けて交流を深めました。来年の大会直前合宿で、選手にメニューを提供する際には、ベトナム語で食材のプレゼンテーションができるように、心を込めておもてなしをします。

### 【食材の面から】

バインミーに使用するパンには、GAP 認証品である、士幌高校産の超強力小麦「ゆめちから」、連携農場の前田農産の「きたほなみ」、とかち河田ファームで生産した、スーパーフードの「キヌア」を使用し、地元の製パン会社、満寿屋商店と共同開発しました。ドラ焼きは、士幌高校産の GAP 認証小麦の全粒粉と、同じくホストタウン活動を行っている徳島商業高校が開発した「パームシュガー」を使用し、高校生のコラボメニューとして開発しました。ビタミン、ミネラルが豊富で、士幌高校の製造技術により、保存期間の確保や常温保存が可能となり、流通経路が広がる商品となりました。2020 ホストタウンハウスショールームの参加をきっかけに(株)八芳園と共同開発した、鮭のちゃんちゃん焼きのピンチョスには、士幌高校の GAP 認証品である規格外の小ジャガイモを使用することで、生産物の有効活用と食品ロスの軽減を目指しています。

### 【こだわりポイント】

士幌高校では私たち生徒が GAP コンサルタントとして活動し、地元のとかち河田ファームや前田農産と情報共有を行い、誰でも取り組みやすいように手順を整理した、GAP のマニュアルを作成しています。今後は、地元だけではなく、ホストタウン先の農家や全国の農業高校にこのマニュアルを提供し、GAP を普及していきます。私たちが参加するイベントでは、士幌高校の GAP や連携農場の GAP 認証品をシェフやお客様へ宣伝し、PR しています。結果、様々な企業で食材が採用され、GAP から広がる高校生経営マネジメント学習へと発展しています。また、今回考案したメニューは、地元製パン会社やレストランと連携し、商品開発・販売へつながっています。更に、オリンピック・パラリンピック終了後も GAP 認証品の物流を拡大し、継続的な運営ができるように、流通経路の開拓も検討中です。持続可能な農業を目指し、オリンピックレガシーを継承します。

### 【競技の面から】

パワーリフティングや陸上競技の投てき、短距離は、一瞬で力を発揮する瞬発力競技であるため、グリコーゲンを消費し、炭水化物摂取が重要となります。また、大会開催期間中には、ダメージを受けた筋繊維を修復するためにタンパク質摂取も必要になります。それらの栄養素を効率よく吸収するためには、多くのビタミンを必要とし、体の機能を調整するためには、多くのミネラルが必要となります。その為、競技特性や時期に合わせて、パンや肉・魚・野菜など、効率良く栄養摂取できるように、目的や用途別に、主食としての「バインミー」、捕食としての「パームシュガードラ焼き」、摂取量が調整可能な「ピンチョス」の3種類のメニューを考案しました。これらの開発にあたり、釧路短期大学教授で公認スポーツ栄養士である、山崎美枝先生よりご指導いただき、競技特性に合った栄養摂取等、栄養学的に優れたメニューの開発につながりました。

### 33. 今治市×愛媛県立今治南高等学校



#### 【相手国の面から】

パナマ共和国の食文化は、主食は米です。白いごはんの他、または炊き込みごはんも好まれ、鶏肉炊き込みごはんや豆ごはんは、パナマの国民食と紹介されています。その他にはトウモロコシ、豆、イモ、鶏肉、魚などが好まれよく食べられています。特にパナマ料理は、米と豆と鶏肉の組み合わせが多く、そのことからパナマ共和国の選手が食べやすい、米と鶏肉を使用したおもてなし料理を考案しました。

#### 【食材の面から】

GAP食材は、本校のハイポニカ水気耕栽培施設で栽培したミニトマトを用意しました。みずみずしいミニトマトは、地域の消費者に人気の農産物です。さらに2019年10月に「えひめGAP農産物」として県認証を受け、節減対象農薬5割以上減の農産物として、より安心・安全が証明された農産物となりました。また焼き鳥丼に使用された多くの食材は、地元産の農産物であり、たくさんの人に食べてほしいと思います。

#### 【こだわりポイント】

パナマの食文化と今治市のふるさと食文化の共通点である米や鶏肉を使用した料理を考案しました。鉄板焼きの「今治焼き鳥」とB級グルメとして人気となった「焼豚玉子飯」をアレンジした料理を考案し、本校栽培ミニトマトや地域食材を取り入れたワンプレートの焼き鳥丼としました。

「焼き鳥丼」のタレは、幾度かの思考の末、独自のレシピを考案し、どこにもないタレを作りました。パナマ共和国の選手に今治焼き鳥の味の決め手であるタレを味わってもらいたいと思います。

ごはんは、パナマ国旗を表した飾り付けを施し、国旗の青色は、シソのふりかけ、赤色は、鶏肉入りのケチャップライスで表現しました。

#### 【競技の面から】

出場予定の競技や選手等は、パナマ共和国より公開されていません。

おもてなし料理のメインとなる鶏肉は、低脂質で高タンパクです。他の肉類に比べて脂質に対するタンパク質の量が多く、カロリーダウンをすることができる食材です。筋肉の補強をしたい方や、減量をしている人に効果的と考えます。また、豚肉、牛肉よりも消化がしやすく、胃の負担が軽減にもなり、アスリートにとって最適な食材だと思います。

### 34. 前橋市×群馬県立勢多農林高等学校



#### 【相手国の面から】

私たちは、コロンビア選手の方々をおもてなしするにあたり様々な工夫をしました。まず、日本伝統の食であるうどんは食べたことがなく、パスタはよく食べるということを知り、見た目をパスタ風に仕上げました。そして、日本ではうどんを箸でたべますが、フォークでも食べやすいように野菜を大きめにカットしました。また、アスリートにもてなすということで、豚肉の余分な脂を落とし、盛り付けでは野菜をたっぷりと入れることができました。

#### 【食材の面から】

GAP食材として、GAPチャレンジシステム認定農場である本校の豚を出荷し、豚ロース肉を使用しました。また、本校でASLAGAPを取得している、トマト、キュウリを使用したかったのですが、収穫時期ではなかった為、農林大学校より食材を提供していただきました。そして、本校で飼育している鶏の新鮮卵も使いました。うどんについては、群馬県産の小麦を使用したうどんを使い、地産地消を意識して食材を調達しました。試作段階では、使用する卵を半熟にして、冷しゃぶうどんに絡めて食べていただこうと考えましたが、ホテルの料理長から衛生面を考えて加熱調理したものを提供するようにアドバイスしていただき、本番では卵を固ゆでにして提供しました。選手にとって日頃の体調管理が大切であり、健康面も考えて安全な料理を提供することができました。

#### 【こだわりポイント】

今回の料理食材である豚肉は、私たちが育てた三元豚を使用しています。豚舎はGAPチャレンジシステム認定農場でありますが、農場HACCPを高校で唯一取得しており、安全安心が証明されている豚になります。

盛り付けはどこから見てもきれいに見えるように緑と赤のコントラストを楽しんでいただけるように工夫しました。

健康面に気遣い、なおかつ日本の食文化を発信するために、さっぱりと食べやすいうどんを選びました。

#### 【競技の面から】

キュウリ、トマトには水分やカリウムが含まれており、身体にこもった熱を体内からクールダウンしてくれます。豚肉には、タンパク質、ビタミンが多く含まれ、茹でることで余分な油を落とせるので、選手のコンディションを整えるのにピッタリです。食材全体には、疲労回復、健康維持、基礎代謝アップなどの効果が期待でき、激しい競技を行う選手にはピッタリの栄養バランスを考えた料理になっています。

### 35.茨城県×茨城県立江戸崎総合高等学校



#### 【相手国の面から】

ベルギーは美食文化が受け継がれ、万人をうならせる料理や菓子が多く存在する。舌の肥えたベルギーの方々におもてなし料理が納得してもらえるよう、ヨーロッパでもなじみ深い食材に目をつけた。

##### ① ブドウ

ヨーロッパではワインが有名であり、ブドウはなじみ深い食材といえる。江戸崎総合高校では、皮ごと食べられ、かつ種なしのブドウ「シャインマスカット」を栽培している。サラダに加えても邪魔をしない、すっきりとした甘さが特徴的である。

##### ② チーズ

2019年5月に陸上選手が事前キャンプに来た際に、宿泊ホテル側に数種類のチーズを用意してほしいとオーダーがあった。選手から要望が多かったチーズを今回のおもてなし料理に使わせていただくことで、選手の要望に添ったもの、また日本にいながらもホッと安らげる料理になっている。

#### 【食材の面から】

シャインマスカットの収穫時期は9月上旬～9月中旬であるが、選手の事前キャンプ来訪日程が7月～8月となっている。このため真空包装を施し、冷凍保存することで綺麗な緑と鮮度を保つ工夫をした。また、レモンも同様の方法で保存した。

#### 【こだわりポイント】

私たちが提供するサラダは、ビタミンACEを豊富に含んでおり、栄養満点！

##### ① シャインマスカット

- ・ 糖質（グルコース、フルクトース）
- ・ 食物繊維（ペクチン）
- ・ ポリフェノール

##### ② ベビーリーフ、カボチャ

- ・ ビタミンC、 $\beta$ カロテン（体内でビタミンAに変換される）

##### ③ アーモンド、オリーブオイル

- ・ ビタミンE

①②③を合わせて食べることにより、ビタミンA、C、Eを同時に摂取でき、抗酸化作用により、身体の機能回復に役立つ。また、ビタミンA、Eは脂溶性ビタミンであるため、オリーブオイルと摂取することで体内に効率よく吸収される。

シャインマスカットの甘味、ドレッシングの酸味、生ハムの塩味のバランスがよい料理となっており、多くの方々が口にしやすい味である。"

#### 【競技の面から】

私たちは体重制限の厳しい種目である「体操」と「陸上」に焦点を置いた。「体操」「陸上」は、体重の増加が怪我に直結するシビアな種目である。今回私たちが提供するおもてなし料理は、1食（約200g）あたり138kcalと低カロリーでありながら、ビタミンACEや必須脂肪酸、糖質を効率よく含む。よって、体重制限の厳しい種目で活躍する選手の方々に向いている。

### 36.鹿屋市×学校法人前田学園 鹿屋中央高等学校×鹿児島県立鹿屋農業高等学校



#### 【相手国的一面から】

○タイでは、甘い“サツマイモ”が大変人気であり、鹿屋市の特産品“かのや紅はるか(サツマイモ)”を積極的に輸出し経済交流を進めているところである。タイにおいても認知度が高まっている”かのや紅はるか“をふんだんに使用。

○タイ人が好む甘・辛・酸の味付けや、ハーブを使用するなど、タイ人の嗜好性に合わせたメニューを開発。

○普段からタイ人が食す食材(青パパイア等)と、鹿屋市の郷土料理等とのコラボレーションにより生まれたメニューを考案し、タイの皆様に日常食として気軽に食していただけるよう配慮した。”

#### 【食材の面から】

○サツマイモ“紅はるか”は、収穫時期（9月～11月）から収穫後40日以上の貯蔵することで、より糖度が高くなる。また、貯蔵期間等の条件をクリアした紅はるかのみが、“かのや紅はるか”として地域ブランド名を付すことができる収量限定のサツマイモであり、鹿屋農業高等学校で生産された紅はるかは、“かのや紅はるか”として認証を受けている。○“かのや紅はるか”以外の食材も、味、栄養価ともに優れた旬の食材を使用することに配慮していること。○使用する食材は、鹿屋農業高校の生産物や、鹿屋市内で生産されたK-GAPに認証されたパパイアなど、生産者の顔の見える食材を中心に採用していること。○ワンプレートで食事を提供することで食べ残しがでないように工夫していること。

#### 【こだわりポイント】

○おもてなし料理をさらに良いものにするために試食会を行い、タイ出身者(タイ国政府観光庁やタイ料理店関係者)、アスリート等、様々な専門的見地からの意見を伺った。

○タイの衣装の着用や会場装飾、タイ語でのメニューの紹介等のおもてなしを行い、リラックスできる雰囲気で、料理をよりおいしく召し上がっていただけるよう工夫した。

○ホテルやレストラン等の民間事業者を含む60人が出席。おもてなし料理のアンケートにより意見を伺うとともに、今回の取組みの持続的発展を図った。

また、テレビや、新聞に取り上げられるなど県内でも注目を集めると同時に、タイ国政府観光庁や、タイ領事館等によるタイへの情報発信も期待される。

○試食会に合わせ、タイ国政府観光庁職員によるタイ人の嗜好性等に関するセミナーも実施し、タイへの理解を深める機会を設けた。

○生産者の顔が見える食材の活用により、アスリートが安心して食することができた。

#### 【競技の面から】

○選手の栄養管理の視点から、栄養バランスを考慮し、カロリーも計算するなど、アスリートの体調管理に配慮したベストパフォーマンスに資するためのメニューであること。

○選手が事前合宿の厳しい練習などの合間に、「カフェ」でランチをしているようなリラックスできる空間を体感していただき、肉体的、精神的な疲れを癒せることを願い考案したメニューであること。

○使用食材や生産者を明らかにすることにより、安全安心な食の提供ができるよう留意した。

### 37. 栃木県×栃木市×栃木県立栃木農業高等学校



#### 【相手国の面から】

ハンガリー伝統のパンケーキ、グンデル・パラチンタをアレンジしました。

グンデル・パラチンタはハンガリーを始め東欧諸国で食べられる薄く焼いたクレープ状の料理で軽食や前菜として食されます。それを本校で収穫した苺を使用し、加工した苺ジャムとそば粉を使用したパン ケーキ、ガレットを考えました。

#### 【食材の面から】

苺の旬は冬なので、通年通して食べられるように加工された苺ジャムを使用しました。

パンケーキは栃木市産の卵と壬生町産の蜂蜜をたっぷり使ったふわふわパンケーキに苺ソースを添えました。

ガレットは本校で栽培し製粉したそば粉を使用し、カリッとさせるために牛乳を混ぜ、焼き上げました。

苺ソースには疲れを取るクエン酸が多く入っているレモン汁もいれ、さっぱりとしています。また、ハンガリーから日本までは飛行機で13時間かかります。その疲れを取るために「飲む点滴」といわれる甘酒を本校栽培の米でつくり、タンパク質豊富な豆乳と合わせて暑さを吹き飛ばすアイスクリームにしました。

#### 【こだわりポイント】

私たちはハンガリー近代五種代表の方々が日本に来た際にどのようなことを求めるか考えました。

そこで、長旅・慣れない土地での疲れ、競技へ参加する緊張感をどのように癒やせるか話し合いました。疲れているときに欲する物は甘い物、また、日本の蒸し暑い夏に来た方々をおもてなしするには冷たい物がよいだろうと考え、この三種類をメインに選び食材選定、開発を繰り返しました。栃木市で入手できる様々な食材を豊富に使用したものを食べ、日本を満喫していただきたいです。

#### 【競技の面から】

近代五種は1日でフェンシング、馬術、水泳、射撃、ランという異質な競技をこなす体力、精神力が非常に重要な競技です。集中力を使う競技ですので、糖の摂取は欠かせません。甘く優しいパンケーキ、カリっとしたガレット、さっぱり甘い甘酒アイスでリフレッシュして競技に取り組んでいただきたいです。

### 38. 大玉村 × 福島県立小野高等学校



#### 【相手国の面から】

ペルー共和国の食文化も考慮し、日頃食しているじゃがいもやバナナ、とうもろこし、キヌアなどの食材を使用しました。食べ親しんだ食材を使用することで食べやすく、本校の安全安心GAP認証えだまめを組み合わせ、主食、副菜、汁物、デザートと栄養バランスも良いオリジナルおもてなし料理の献立を作成しました。

#### 【食材の面から】

私たちのおもてなし献立は「まんがこえだまめグラタン、えだまめとじゃがいものスープ、ポテトサラダ、バナナ黒糖マフィン」です♪

選手の皆さんを考え「食品群別摂取4群」を全て使用した栄養バランスの良い献立に仕上げました。

主食と汁物に使用した、GAP認証「えだまめ」は、旬のえだまめを食して頂けます。糖質をエネルギーに変える働きを助け、スタミナ不足の解消、体内の水分量を調節、鉄分も含み悪性貧血予防などの栄養効果があります。摂取しやすい汁物と、主食の彩りと食感のアクセントに使用しました。また、大玉村産の「えごま油」を使用し、必須脂肪酸も摂取できる友好献立になりました。ペルー原産の作物「トマト」を主食、「じゃがいも」を汁物と副菜に、「キヌア」は汁物に使用しました。「キヌア」は、必須アミノ酸を全て含む栄養バランスの優れた食物です！

#### 【こだわりポイント】

私たちが研究している郷土料理を取り入れました。

「まんがこ」は、小麦粉を使用したうどんの生地を長方形に切り味噌汁に入れ食べられていたもので、オリジナル料理を研究して「グラタン」を考案。地域の方々にも試食してもらい完成させ、料理コンクールでも北海道東北大会へ進出した料理。味も見た目の自信作です。「にんにく」「豚ひき肉」「ミネラルトマト」も使用し、体力増強・疲労回復の栄養効果、良質たんぱく質・リコピンやビタミンも豊富な料理で、最終段階で「バジル」を添え、ヒーリング効果で気持ちもホット癒されて欲しいとの想いが込められています。

「桜の塩漬け」は、地域の方々に教わり手作りし、親しみのあるバナナを活用したマフィンの上に添えることで、味のアクセントになり、日本の桜も感じて頂けます。4品とも体にも心にも笑顔になれるお・も・て・な・し美味料理が完成しました♪

### 39.二本松市×福島県立安達東高等学校



#### 【相手国の面から】

クウェートの国民食として有名なビリヤニは、米と鶏肉、羊肉、魚肉、卵、野菜、香辛料を炊き込んで作ります。クウェート料理は、中世アラブ料理、インド料理、イラン料理、地中海料理、ナジド料理などの料理が融合してできており、食事の終わりには必ずといっていいほどデザートと温かいお茶が出されます。クウェート料理のもう一つの特徴として、ペルシャ湾の新鮮な魚を使用する点があげられます。これらの魚は、焼いたり揚げたりして食べるほか、ビリヤニの材料としても使用されます。私たちが考案したおもてなしメニューは、J G A P認証野菜たっぷりビリヤニ風カリーとオニオンライス、タマネギとネギが入ったコンソメジュリエンヌ、スイートサラダ、イチジクヨーグルト、マルベリーティーです。自治体との打合せ後、メンバー同士でメニューについて議論し試作と改良を重ね、ついにアスリートファーストのおもてなしメニューの完成です！

#### 【食材の面から】

安達東高校農業コースは、平成30年度福島県総合学科初のJ G A P認証を受け、さらに今年度は、維持審査時にダイコンを加え、現在、タマネギ・ナス・ネギ・ダイコンの4品目で認証を受けています。タマネギの定植では、オリンピックに出場するアスリートに提供する農産物なので、いつも以上に丁寧にそして気持ちを込めて実習に取組みました。今後も農業コース全員で農場内のルール・手順を遵守し、安心・安全な農産物の生産に取組みます。今回のメニューに使用する食材は、J G A P認証のタマネギ・ナス・ネギです。選手が来県する夏期には、タマネギ・ナスを十分に必要量確保することが可能です。また、本校で栽培したタマネギやナスを多く使用して、素材の味を最大限に生かしつつ、素材の利用においては、SDGsの目標2の持続可能な農業の促進や食品ロスを減らすことを心掛けてメニューを考案しました。

#### 【こだわりポイント】

私たちが学ぶ福島県立安達東高等学校は総合学科です。2年次より教養系列と専門系列に分かれて学習します。専門系列には農業・家庭・福祉コースがあり、生徒は自分の進路に合ったコースを選択し学習しています。今回のおもてなしこだわりポイントは、本校の専門系列の魅力を結集したことです。農業コースからは、J G A P認証農産物を生産すること。家庭コースからは、道の駅さくらの郷において実践した高校生カフェの経験を生かし、クウェートの食文化や風習にもとづいた、アスリート最優先のおもてなしメニューを考案しました。また、選手に対して浴衣の着付け体験などを行い、日本の伝統文化を肌で味わってもらいたいです。福祉コースからは、会津木綿を用いたランチョンマットやコースターの製作、折り紙や茶道といった伝統文化交流イベントを開催したいと考えています。このような取組みは、安達東高校にしか出来ないおもてなしです。

#### 【競技の面から】

射撃競技は、第1回アテネ大会からオリンピック種目として実施され、その参加国数は陸上競技について多く、世界では大変古くから盛んなスポーツです。また、銃、火薬といった人間が発明した技術をスポーツに取り入れた競技であり、一方ではリラックスと集中力が必要となるメンタルなスポーツという点で近代スポーツのひとつといえます。アスリートが開催地である日本に適応してリラックスできるように、事前合宿で来県した際に、日本の食文化や和の心を知っていただく体験を準備します。また、メニュー食材のひとつであるタマネギには、体の消化液の分泌を促し、新陳代謝を盛んにする働きや、血をサラサラにする働きがあります。本校で栽培したJ G A P認証タマネギをメニューの中に多く使用することで、選手には集中力を高めリラックスした状態で競技に臨み、最高のパフォーマンスを発揮してもらいたいと考えています。

#### 40. 伊豆の国市×静岡県立田方農業高等学校



##### 【相手国の面から】

学校で育てる牛から搾った牛乳と伊豆の国市産のいちごジャムを使いましたアレルギーと健康に配慮し、寒天を使用し糖分も控え目にしました。上にミントをのせ見た目もさわやかに仕上げました。

##### 【食材の面から】

- ・田農牛乳は1年を通して提供できます。
- ・田農ジャムは貯蔵に優れています。
- ・牛乳も苺も広い世界で愛されている食材であるため、モンゴルの方でも美味しく食べれると思います。

##### 【こだわりポイント】

モンゴルでは山羊乳を多く使用していますが日本で多く使用されています牛乳製品でおもてなし（食べて頂きたい）

##### 【競技の面から】

競技で疲労した脳と体に糖分が補給できます。

## (2) 投票の実施

- ①プロジェクト参加グループから取組状況をとりまとめた Excel のデータファイル（写真を多数使って取組の状況がわかるようにしたもの）や動画（1分半）の形式で、電子メールにて提出を受けた。
- ②プロジェクト参加グループから提出を受けたデータを Web サイト上に構築・掲載し、一般からの投票を得る仕組みを構築し、運用を行った。エントリーチーム毎に 1 ページ設け、応援投票はオフラインでも受け付け可能な仕組みを作った。
- ③投票は 12 月 15 日から翌年 1 月 15 日までに行い、集計作業を行った。

## 1) Web 応援投票の実施

【実施期間】2019 年 12 月 16 日(月)10:00～ 2020 年 1 月 15 日(水)23:59

【総投票数】107,069 票

### 1) – 1 Web 応援投票 TOP ページ

The screenshot shows the ranking page of the contest. At the top, there is a banner with the contest title and a current vote count of 62 votes. Below the banner, there is a button to "Vote now". The main area displays a list of 10 entries, each with a thumbnail image, country/region, school name, and a brief description. The entries are:

順位	国/地域	学校名	説明	投票	詳しく見る
1	オランダ オランダ	オランダ×赤穂祭×赤穂高等学校 オランダスリーパードプロジェクト～愛媛・愛媛県・愛媛ゴールドアイス～	オランダから輸入された新鮮な野菜を活用した地元食材メニュー	投票	詳しく見る
2	中国 中国	上海市×北海道函館高等学校 トマトが生徒の Hokkaido あるごにサン	北海道のトマトを主な材料として活用した地元食材メニュー	投票	詳しく見る
3	日本 日本	新潟市×山形県立森林大学校 新潟大学成績転載食料と北海道沉没豆を用いた地元食材メニュー「おもてなし」	新潟県の成績転載食料と北海道の沉没豆を用いた地元食材メニュー	投票	詳しく見る
4	ハンガリー ハンガリー	丁香郡×園芸科× 農業機械室土木科高等学校 ハンガリーから輸入された トマト「オロビアンコ」パワード高メル	ハンガリーから輸入されたトマト「オロビアンコ」パワード高メル	投票	詳しく見る
5	クリエイカ クリエイカ	青森県× 農業機械室土木科高等学校 スマート・ソーラー・パワード高メル	スマート・ソーラー・パワード高メル	投票	詳しく見る
6	台湾 台湾	苗栗県立五分田農業技術専門学校 リンゴで28%チャージ	苗栗県立五分田農業技術専門学校で作られたリンゴで28%チャージ	投票	詳しく見る
7	カンボジア カンボジア	農芸園芸科× 農業機械室土木科高等学校 カンボジア農業技術専門学校× カンボジア農業技術専門学校 アップ	カンボジア農業技術専門学校×カンボジア農業技術専門学校で作られたアップ	投票	詳しく見る
8	オーストラリア オーストラリア	オックスフォード州立 農業機械室土木科高等学校 オックスフォード州立農業機械室土木科高等学校 ナムズ工場にて、いわゆるオムツ	オックスフォード州立農業機械室土木科高等学校で作られたナムズ工場にて、いわゆるオムツ	投票	詳しく見る
9	ベルギー ベルギー	ニラ郡×園芸科× 農業機械室土木科高等学校 ベルギーにて作られた地元野菜	ベルギーにて作られた地元野菜	投票	詳しく見る
10	イタリア イタリア	大分県立久住高等学校 大分県立久住高等学校 トマトの発酵レバウゼン	トマトの発酵レバウゼン	投票	詳しく見る

## 1) - 2 Web 応援投票ルール

メール認証の仕組みで応援投票を実施。

投票ルールは下記の通り。

1. 応援投票は 1 日 (0:00:00~23:59:59) につき 1 回投票可能。  
※12月16日(月)のみ (10:00:00~23:59:59)
2. 投票期間中は毎日投票可能。
3. 応援投票は、1 メールアドレスに対して投票履歴が記録。
4. 別のメールアドレスで応援投票をしても、各投票は 1 メールアドレスに対して 1 票として換算。
5. 初回応援投票の際は、メールアドレスを登録いただきましたメールアドレスに対して、コンテスト事務局から URL 付きのメールが返信。
6. そのメール内の URL をクリックして投票が完了。

なお、機械的な投票、使い捨てメールアドレスを使った大量投票など、本コンテスト事務局が不正と判断した投票については予告なく無効票とすることとした。

## 2) 現地応援投票の実施

エントリーチーム、40 チーム中 27 チームが現地応援投票を実施した。

【実施期間】2019 年 12 月 16 日 (月)～ 2020 年 1 月 15 日(水)

【現地総投票数】32,125 票

なお、現地投票を実施するチームについては、事前に場所と期間を事務局に申請し、投票用紙は原本を期日までに郵送をするという体制でおこなった。

### 2) - 1 現地応援投票ルール

- 各地（学校や市役所など）で、現地応援投票を実施。
- 現地での投票は 1 名につき 1 回となり、記名式での投票。  
(重複した記名等不正が見つかった場合、該当チームの現地投票はすべて無効。)
- WEB 投票に参加いただいている方も記名式の現地投票に参加可能。

※現地投票は、投票期間中 1 人 1 回。

### 2) - 2 現地応援ポスター

下記デザインで、チームごとに作成し、5 枚ずつ配布した。（サイズ：A2）



## 2) - 3 現地応援投票の様子

チーム名：千曲市×岡谷市×長野県立富士見高等学校

場所：長野県立富士見高等学校教室



チーム名：沖縄県宮古島市×東京農業大学 宮古亜熱帯農場

場所：「島の駅」販売店



チーム名：愛媛県×愛媛県立南宇和高等学校

場所：令和2年1月4日（土）アイテムえひめで行われたみかんジュースコンクール



チーム名：高知県×須崎市×高知県立農業大学校

場所：高知県庁、JA ファーマーズマーケットとさのさと



チーム名：埼玉県×加須市×埼玉県立杉戸農業高等学校

場所：埼玉県立杉戸農業高等学校内、地元スーパー



チーム名：西条市×愛媛県立西条農業高等学校  
場所：令和2年1月4日（土）「プラレール博 in えひめ」  
「笑顔（えがお）セレクションミカンジュースコンクール2019」



チーム名：西条市×愛媛県立西条農業高等学校  
場所：メディア取材（地元テレビ局「あいテレビ」）



チーム名：会津若松市×福島県立会津農林高等学校

場所：地元スーパーにて試食会



### (3) 審査委員会及び表彰の実施並びに表彰結果の発信

#### ①審査委員会の開催

スポーツ栄養、調理、ケータリングサービス、小売業、ホテル・レストランといった分野から5名審査委員を委嘱し、1月29日（水）10:00～12:00に審査委員会を開催。

プロジェクト参加グループから提出のあったデータを対象に、3)-1(p75)の審査基準により審査委員の方々の評点、web応援投票及び現地応援投票の結果を踏まえ、審査委員会での議論を経て、受賞チームを決定した。

#### ②表彰の実施

3月上旬に半日程度の時間をかけて表彰式を開催する予定で、審査会後、ノミネートチーム及びエントリーチームへの連絡、及びノミネート校への交通費等の調整を実施し、表彰式会場や運営側との調整、マニュアル作成などをすすめていたが、新型コロナウイルス感染拡大の影響で2月21日に開催中止が決定した。

表彰結果については、主管事務局がプレスリリースにて公表したほか、ウェブサイトに掲載を行った。

その上で、対象チームに対し表彰状等を送付した。

#### ③表彰結果の発信

新型コロナウイルスの影響で2月21日に開催中止が決定した為、内閣官房東京オリンピック・パラリンピック推進本部事務局が受賞チームを公表し、Webサイトやプレスリリース等で発信した。

### (3) の審査委員会等含めた全プロジェクトを令和2年3月20日（金）までに終了した。

審査委員回答、各詳細は次ページ以降に記載している。

## 1) 審査委員

### 【審査委員長】



服部 幸應

学校法人服部学園服部栄養専門学校理事長・校長／医学博士

### 【審査委員】(五十音順)



池田 信太郎

フライシュマン・ヒラード・ジャパンシニアコンサルタント

TOKYO 2020 オリンピック・パラリンピックアスリート委員



井上 義則

株式会社八芳園 取締役専務 総支配人



紅林 利弥

エームサービス株式会社執行役員グローバルイベント推進部担当



鈴木 志保子

公立大学法人 神奈川県立保健福祉大学栄養学科 教授



武田 泰明

グランイート代表取締役 CEO

特定非営利活動法人 GAP 総合研究所 理事

## 2) GAP 食材を使ったおもてなしコンテスト審査委員会

GAP 食材を使ったおもてなしコンテスト委員会	
日時	令和 2 年 1 月 29 日 (水) 10 時～12 時
会場	中央合同庁舎 8 号館 「特別大会議室」 (東京都千代田区)
出席者	審査委員：池田 信太郎委員、井上 義則委員、紅林 利弥委員、鈴木 志保子委員、武田 泰明委員、服部 幸應審査委員長（五十音順） オブザーバー：菅野 讓治氏、柿迫 太陽氏、高槻 直樹氏、石井 幸雄氏
事務局	東京オリンピック・パラリンピック推進本部事務局：勝野 美江、高野 新、三谷 彬之、稻田 敦夫 株式会社ジャパンデザイン：山下 太郎、今村 景子、吉田 香子

### 3) 審査結果

賞名	チーム	講評
大臣賞	宮崎県× 延岡市× 延岡学園高等学校×宮崎県立農業大学校	食材を栽培する大学と、調理する高校が連携し、チームとなって企画を組んでいるため、協力体制を組むことは大変であったと考えますが、チーム一丸となって完成度の高い取組をされている点が評価されました。スポーツ栄養学の視点をチームメンバーが学び、ホストタウン相手国やアスリートの方々の意見も交えながら、何度も試行錯誤を繰り返した質の高い取組となっています。また、農業大学校や地元企業と連携し商品化することで、継続的な取組（レガシー）を残すことも進められており、今後の発展にも期待ができる取組でした。 (服部幸應委員長)
大臣賞	鹿屋市× 学校法人前田学園 鹿屋中央高等学校× 鹿児島県立鹿屋農業高等学校	ホストタウン相手国の食文化にあわせて地元のサツマイモを使用した点、アスリートへの提供として栄養面及び精神面への配慮をしている点など、総合的におもてなしに富んだ取組となっています。各専門家を招いた試食会では、タイを知る講座を開いたり、料理の出し方などにも工夫を凝らしており、ホストタウンとして模範的な取組でした。また、PRとしての応援投票もチーム一丸となって取り組んだ点も評価されました。(服部幸應委員長)
局長賞	沖縄県宮古市× 東京農業大学宮古亜熱帯農場	GAP食材であるヤムイモをすべての料理に使用し、地元食材もふんだんに使用した、見た目にも色とりどりな沖縄料理でおもてなしをしている取組でした。選手の実際の来島は8月で、ヤムイモの収穫時期とはズれるため、収穫後、一次加工・冷凍し、ふるまう工夫も評価されました。また、小麦粉を使わない炭水化物源が取れる「ヤムイモチーズコロッケ」と「島野菜とハーブのヤムイモミートグラタン」で、グルテンフリーの方への考慮をしている点も素晴らしい取組でした。 (武田泰明委員)
局長賞	島原市× 長崎県立島原農業高等学校	スペインの食文化への配慮はもちろんのこと、生活になじみのある「バル」に注目し、食事をしながらコミュニケーションをとってもらうという、おもてなしの取組である点がとても素敵な取組でした。また競技の面からも、体重制限がある競技のため、自分で食べる量や種類をコントロールできる料理の提供となっている点も評価される取組でした。 (池田信太郎委員)
局長賞	高知県× 須崎市× 高知県立農業大学校	GAP食材であるトマトや、地元食材であるショウガは加工を行うことで保存がきき、1年を通しておもてなしができる取組となっています。今回のコンテストだけで終わらず、次年度以降も後輩に引継ぎをし、ホストタウンとして継続的におもてなしをできる体制をとっていることや、高知市・須崎市等のレストランにて料理の提供できるよう調整を図っている点も、素晴らしい点でした。(紅林利弥委員)

局長賞	愛媛県 × 愛媛県立南宇和高等学校	おもてなしレシピとしては加工品のアイスやジュースのみの中、「おもてなし」の取組として、交流の在り方が素晴らしかった点が評価されました。また、日ごろ選手が口にしないアイスやジュースをあえて提供し、暑い日本の夏のおもてなしとして企画している点も、相手国の選手にとって印象深いおもてなし企画になっています。 (井上義則委員)
局長賞	岐阜県 × 岐阜県立岐阜農林高等学校	地域が一丸となって日本の文化を体験するというおもてなしの企画をたてている点が特徴的で素晴らしい取組でした。また、応援投票の数也非常に多く獲得するなど PR 力にも長けており、GAP 食材やホストタウンの PR につながっている点も評価されました。(紅林利弥委員)
局長賞	郡山市 × 福島県立岩瀬農業高等学校	鯉を食べるという類似した食文化や選手の嗜好、栄養面などへの配慮のほか、市のプロジェクトとのコラボし街おこしへの寄与を強く意識した取組でした。また、G A P 認証取得品数が非常に多いことも評価のポイントとなりました。 (武田泰明委員)
局長賞	釧路市 × 北海道士幌高等学校	地元の農家やレストラン・企業・公認スポーツ栄養士などと連携し、2020 大会後も継続的に取り組めるように力を入れていることで、オリンピックレガシーとなる取組でした。 また生徒が GAP コンサルタントとして活動し、ホストタウン先の農家や全国の農業高校にこのマニュアルを提供し、GAP を普及に力をいれている点も評価されました。(鈴木志保子委員)

### 3) - 1 審査基準

申込書に記載いただいた企画内容は下記の視点で審査・選考した。

①相手国・地域の選手等にとって満足してもらえるものになっているか。

(相手国・地域の食文化や選手の競技特性を配慮)

②相手国・地域の選手等が来訪する時期に合わせて使用する食材の使用環境を想定して料理が開発されているか。

(収穫時期と選手等の訪問時期がずれても加工・貯蔵等の工夫を行うなどの工夫がみられる等)

③料理を提供する際の選手の体調、身体的・心理的な状態等を配慮したものとなっているか。

(選手が大会前の事前合宿で来訪するのか、大会後にリラックスした状態で来訪するのかといった条件に合わせた配慮。パラリンピックに出場する選手の場合には、その身体的な状態等に配慮)

④選手等に料理や食材のことを訴求できるものになっているか。

(相手国・地域の言語での情報提供や効果的なアピールの実施等)

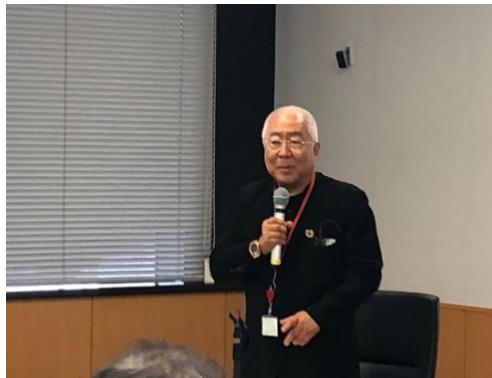
⑤選手等に提供した後にも継続的に形として残る取組となっているか。

(地域のホテル、レストラン、事業者等との連携がどこまでなされているか。)

⑥おもてなし料理の開発、提供全体の取組が持続可能性に配慮したものとなっているか。

(一連の取組の中で、例えば食材を丸ごと使う、食べ残しが出ないような提供の方法をとる、といった食品ロスがなるべく出ない工夫等)

3) – 3 審査委員会の様子



4) 最終的な GAP 食材を使ったおもてなしコンテスト 受賞一覧

No	チーム名	各賞
1	釧路市 × 北海道士幌高等学校	局長賞
2	士別市 × 北海道美幌高等学校	審査委員特別賞
3	弘前市 × 青森県立五所川原農林高等学校	審査委員特別賞
4	盛岡市 × 岩手県立盛岡農業高等学校	審査委員特別賞
5	新庄市 × 山形県立農林大学校	審査委員特別賞
6	福島市 × 福島県立福島明成高等学校	審査委員特別賞
7	会津若松市 × 福島県立会津農林高等学校	審査委員特別賞
8	郡山市 × 福島県立岩瀬農業高等学校	局長賞
9	二本松市 × 福島県立安達東高等学校	審査委員特別賞
10	大玉村 × 福島県立小野町高等学校	審査委員特別賞
11	茨城県 × 茨城県立江戸崎総合高等学校	審査委員特別賞
12	栃木県 × 栃木市 × 栃木県立栃木農業高等学校	審査委員特別賞
13	前橋市 × 群馬県立勢多農林高等学校	審査委員特別賞
14	埼玉県 × 加須市 × 埼玉県立熊谷農業高等学校	審査委員特別賞
15	埼玉県 × 加須市 × 埼玉県立杉戸農業高等学校	審査委員特別賞
16	千曲市 × 岡谷市 × 長野県立富士見高等学校	審査委員特別賞
17	岐阜県 × 岐阜県立岐阜農林高等学校	局長賞
18	伊豆の国市 × 静岡県立田方農業高等学校	審査委員特別賞
19	三重県 × 三重県立四日市農芸高等学校	審査委員特別賞
20	三重県 (代表) × 鈴鹿市 × 三重県立明野高等学校	審査委員特別賞
21	津市 (代表) × 三重県 × 三重県立久居農林高等学校(代表) × 三重県立伊賀白鳳高等学校	審査委員特別賞
22	伊勢市 × 三重県立明野高等学校	審査委員特別賞
23	志摩市 × 三重県立相可高等学校	審査委員特別賞
24	鳥取県 × 鳥取県立鳥取湖陵高等学校	審査委員特別賞
25	鳥取県 × 鳥取県立農業大学校	審査委員特別賞
26	徳島県 × 徳島県立城西高等学校神山校	審査委員特別賞
27	三豊市 × 琴平町 × 香川県立笠田高等学校	審査委員特別賞
28	愛媛県 × 愛媛県立伊予農業高等学校	審査委員特別賞
29	愛媛県 × 愛媛県立大洲農業高等学校	審査委員特別賞
30	愛媛県 × 愛媛県立南宇和高等学校	局長賞

31	今治市 × 愛媛県立今治南高等学校	審査委員特別賞
32	西条市 × 愛媛県立西条農業高等学校	審査委員特別賞
33	高知県 × 須崎市 × 高知県立農業大学校	局長賞
34	島原市 × 長崎県立島原農業高等学校	局長賞
35	熊本県 × 熊本県立南稜高等学校	審査委員特別賞
36	大分県 × 大分県立久住高原農業高等学校	審査委員特別賞
37	宮崎県 × 延岡市 × 延岡学園高等学校 × 宮崎県立農業大学校	大臣賞
38	宮崎県 × 日向市 × 宮崎県立高鍋農業高等学校 × 宮崎大学	審査委員特別賞
39	鹿屋市 × 学校法人前田学園 鹿屋中央高等学校 × 鹿児島県立鹿屋農業高等学校	大臣賞
40	沖縄県宮古島市 × 東京農業大学	局長賞

※大臣賞は「東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会担当国務大臣賞」

局長賞は「内閣官房東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会推進本部事務局長賞」が、それぞれ正式名称。

## 5) 活動報告書紹介サイトページ

### 【紹介内容】

- ・エントリーチーム名
- ・相手国
- ・タイトル名
- ・おもてなしポイント写真  
(最大 20 枚)
- ・動画 (1 分半以内)
- ・相手国の国から  
(コメント 400 字以内)
- ・食材の面から  
(コメント 400 字以内)
- ・こだわり POINT  
(コメント 400 字以内)
- ・競技の面から  
(コメント 400 字以内)
- ・活用した食材写真
- ・関連リンク

## 6) 表彰式について（新型コロナウイルスの影響で開催中止）

3月8日(日)八芳園にて、大臣賞・局長賞の受賞者を表彰する予定で準備を進めてきたが、新型コロナウイルスの影響で2月21日に開催中止が決定したため、サイトにて受賞コメントを掲載する形に変更した。

#### (4) アンケートの実施について

##### 4) - 1 学校向けアンケート結果・考察

アンケートは、学校にメールを送付し、回答を受け付けた。

回答は、40 チームのうち 27 チームから得られた。

(以下、アンケート実施内容)

##### エントリーチーム向け（学校）

###### G A P 食材を使ったおもてなしコンテスト アンケート

この度は、G A P 食材を使ったおもてなしコンテストにご参画いただき誠にありがとうございました。  
このアンケートは、今後のために、皆様のご意見を伺わせていただくものです。どうぞご協力のほどよろしくお願ひいたします。

###### 1. 本コンテストに参加してみてよかったです。（選択回答）

- とてもよかったです    よかった    普通    あまりよくなかった    悪かった

その理由をお書きください。（自由記述）

###### 2. 取組みをする上で一番難しかったことはなんですか。

- ホストタウン相手国への（食）文化への配慮    アスリートへの配慮  
G A P 食材の活用方法など食材に関すること    投票等 P R 活動  
ホストタウン自治体との連携     専門家との連携     多言語対応     経費の管理に関すること  
その他（具体的に \_\_\_\_\_ )

###### 3. 今後もこのようなコンテストがあれば参加したいと思いますか。（選択回答）

- 是非参加したい    参加したい    あまり参加したくない    どちらでもない

その理由をお書きください。（自由記述）

###### 4. ホストタウン自治体との連携の際にハードルとなるものはどのようなものがありましたか。

それをどのように工夫して解決しましたか。

次ページに続きます

5.選手の来訪時期と自らの栽培する GAP 食材の収穫時期が異なった場合に、どのような工夫をして活用しましたか。

6.自らの栽培する GAP 食材以外に活用した地域の GAP 食材等をどのように調達・活用しましたか。

7.東京大会の前後の期間で実際に選手に食べてもらうために、連携した関係者はいましたか。

連携の際には、どのような課題があり、それをどのように乗り越えましたか。

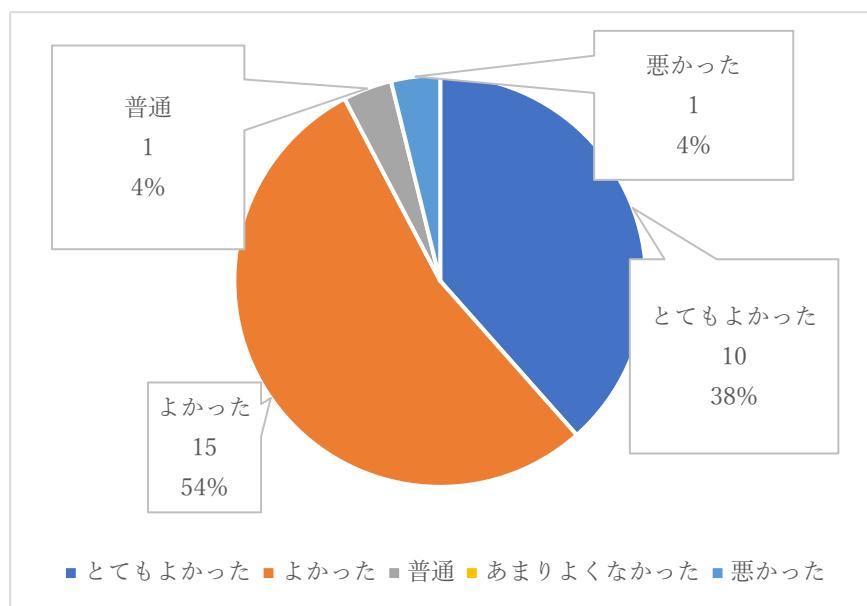
8.レシピの開発に際して工夫した点、難しかった点はどのようなものでしたか。

9.相手国・地域の食文化をどのように学び、どのような工夫をして選手が好むレシピを開発しましたか。

10.今回のコンテストを踏まえ、今後、どのような取組を計画していますか。

11.その他学生の皆様の様子やご意見があればご記入ください。

問1 本コンテストに参加してみてよかったです。（選択回答）



- とてもよかったです : 10
- よかった : 15
- 普通 : 1
- あまりよくなかった : 0
- 悪かった : 1

良かった点	<ul style="list-style-type: none"><li>・新しい商品の開発に繋がった。</li><li>・生徒の主体性の育成と高校や町の PR につながった。教育的効果が大きかった。</li><li>・海外の方と交流を深めるきっかけとなった。地域との連携・協力により、本校の PR ができた。</li><li>・全国的な規模のコンテストに応募することで、生徒の意欲や関心が高かった。また地元自治体のホストタウンとしての取組や出場国の様子などの理解を深めることができた。</li><li>・G A P 食材を地元に PR できたことは、もちろんですが、今回の投票方式により、今まで交流が少なかった地元の方々からも応援いただきありがとうございました。国際交流できる機会もほとんどないので本当に良かったと思います。</li><li>・ホストタウン相手国のことを見て、料理を改善していく経験ができた。コンテストに応募する料理を完成させることができ、達成感を味わうことができた。</li></ul>
-------	--

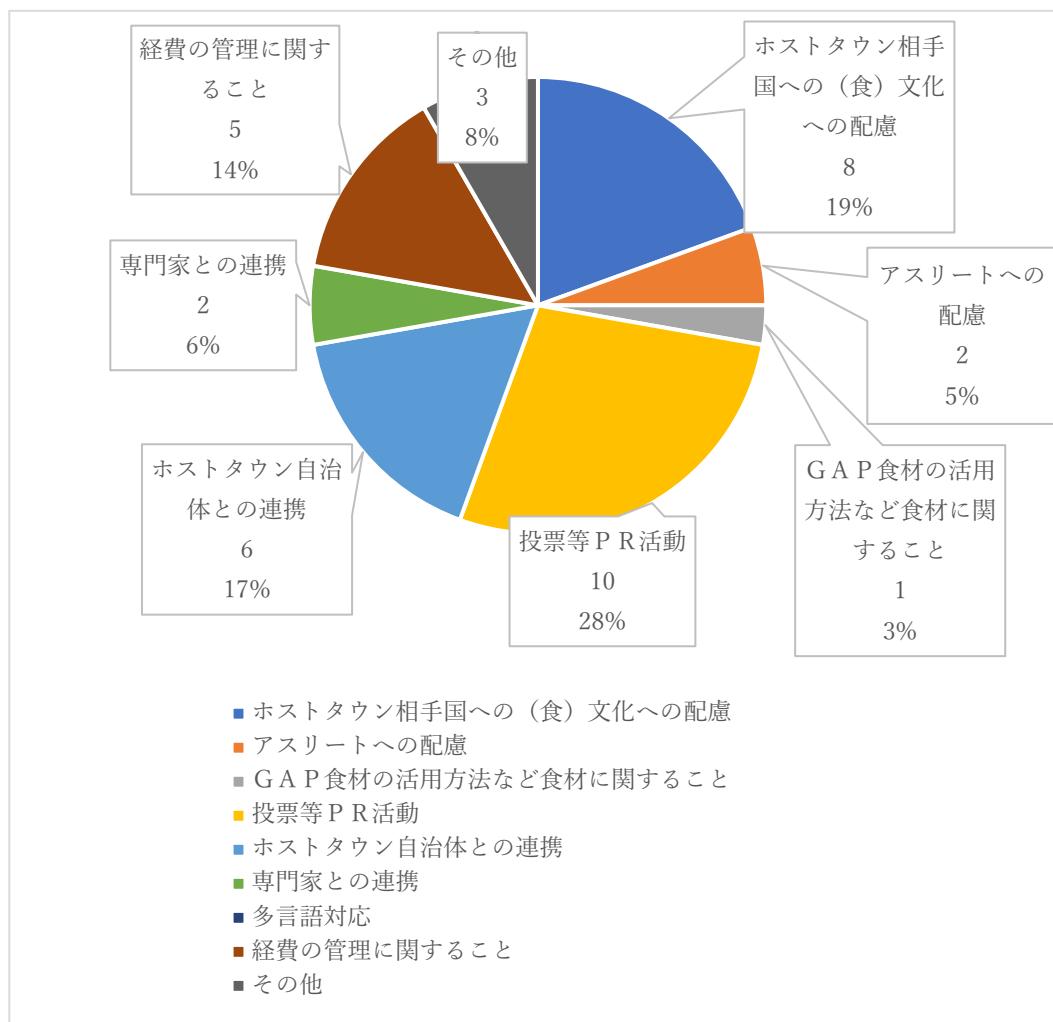
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・GAP認証を取得したメリットが形として見られた。 など</li> </ul>
悪かった点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・締め切り期日、活動期間が非常に短く生徒への周知や活動自体が十分にできなかった。</li> </ul>

### 【考察】

良かったと答えたチームが大半となった。生徒たちの育成にもつながったこと、GAP食材を通して学校や地元をPRできたことは大きな成果と言えると考えられる。

また、国際交流の良い機会となり、商品化にもつながったことは素晴らしい取組だったと言える。一方、活動期間の短さも指摘されており、今後の課題となった。

問2 取組みをする上で一番難しかったことはなんですか。(選択回答・複数回答)



- ホストタウン相手国への(食)文化への配慮 : 8
- アスリートへの配慮 : 2
- G A P 食材の活用方法など食材に関すること : 1
- 投票等PR活動 : 10
- ホストタウン自治体との連携 : 6
- 専門家との連携 : 2
- 多言語対応 : 0
- 経費の管理に関すること : 5
- その他 : 3

・特にありません。私どもの学校だけではできないことを、周りの多くの方々に支えられやり遂げることができました。少しづつ協力してくださる仲間が集まる過程は、偶然では済まされない奇跡的なことで、映画の中にいるような気にさせられました。

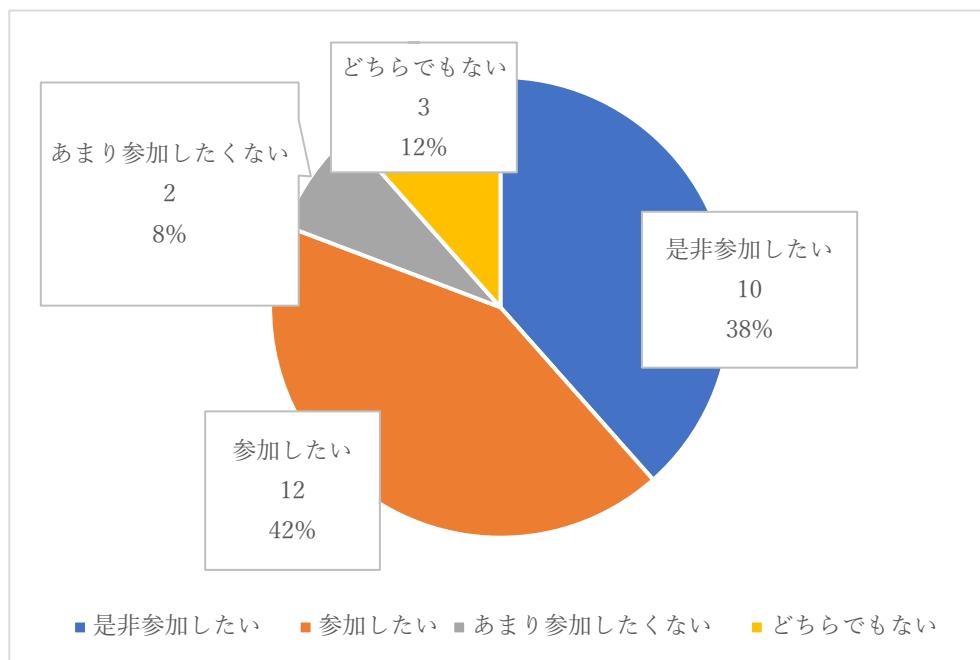
- ・期間が短く農業祭もあったため、授業や放課後は農業祭の準備で追われ、コンテストにかけられる時間が不足した。ホストタウン選手団の来日スケジュールとイベントの調整、コンテストの期日の問題。
- ・最初に配布頂いた要項から内容がどんどん変わっていくことへの対応。

#### 【考察】

投票等のPR活動に関して難しいと感じるチームが多かった。PR活動をうまくできたチームは、Web応援投票や現地応援投票で投票数につなげることができたかもしれないが、うまく活用できなかったチームへのフォローをするなど、やる気になる仕組みを更に作る必要があると考える。

事務局への問い合わせが一番多かったのは、経費精算に関することだった為、簡素化したルールをなどが提示できれば良いと考える。また、学校と自治体がチームとなったコンテストであるために、どちらか一方だけがやる気があり、足並みがそろわないことも起因し、どちらが経費を立て替えるかなども難しい問題であった。実際の取組の部分では、ホストタウン相手国の食文化への配慮が最も難しかったという回答が多く見られた。

問3 今後もこのようなコンテストがあれば参加したいと思いますか。(選択回答)



■是非参加したい : 10

■参加したい : 12

■あまり参加したくない : 2

■どちらでもない : 3

■理由（自由回答）

- ・学生がこのようなコンテストに挑戦することで、普段の学習に対するモチベーションが高まると考えられる。
- ・今回は、苦労して取得したGAP認証を生かす機会としてエントリーさせていただいた。学校としては、様々な特色ある取組を行っているので、価値を付けてPRできる機会があれば参加したい。
- ・学校、学科のPR、地域連携、商品開発、販売会の実施など、多くのことの波及させることができた。さらに生徒たちの探求心や創造的な学習態度を育てることができた。

GAPの運用方法やその魅力のPR手段として有効だから。また、商品開発や試食会を通して、生徒が自ら考えることや、コミュニケーション能力を身につけることができ、生徒への教育的効果が大きいため。

- ・参加のメリットが学校の宣伝以外にない。
- ・普段私ども農業高校はこども達共々、土にまみれ汗まみれの日々を過ごしております。故にこのような華やかな活躍の場を提供いただき、新しい農業の可能性を知ることが

できました。

- ・生徒にとって良い経験となるから。また、日本をPRする良い機会になるのではないか。ただ、実施期間や実施方法には検討が必要。県の取り組む姿勢がいまいちのように感じられた。
- ・学校全体が盛り上がる。自治体や関係機関との連携ができる。  
GAPについての知見を得ることができる。
- ・生徒が意欲的に活動を行うきっかけとなる。
- ・生徒の意欲・関心が高まり、積極的な態度や協力性が深まるので良い。  
コンテスト自体は参加してみたいと思うが、投票制のコンテストは、小規模校なのでとても不利になってしまいます。投票制でなければ参加してみたい。
- ・生徒に、「思考力」「考察力」「実践力」「計画性」「技術の向上」など、さまざまな力をつけさせることができる。また幅広い体験、経験をさせることができるから。  
説明不足（計画が周知できていない等）、県からの要請で降りてきたので、やらされ感がある。県からのサポートも無い。費用請求・令達の煩雑さ。
- ・負担が大きいので、内容により判断したい。
- ・生徒に活動の場を提供し、生徒自らが自分自身の能力や魅力を引き出し、自らの進路選択と進路実現に向けて取り組むための場として有用であると考える。
- ・コンテストの趣旨による。
- ・学校、学科のPR、地域連携、商品開発、販売会の実施など、多くのことの波及させることができた。さらに生徒たちの探求心や創造的な学習態度を育てることができた。
- ・GAP学習における生徒のモチベーションに繋がる。地域との交流（連携）が深められる。
- ・取り組みが可能そうな内容ならば、生徒の成長にもつながるので、参加させてみたい。
- ・学校としては、負担も大きいが、生徒の成長や活躍にもつながるので、機会があれば参加したい。
- ・積極的にとはいかないが、タイミングがあえば参加したい。
- ・全国的な考えや頑張りがよくわかるので是非参加したいと思います。また、東京での会場予定であった八芳園など、日本の素晴らしいところを高校生の時に見ることは、とても大切であると考えられるので。
- ・コンテストに応募するにあたり、多くの方と連携して料理を完成させることができた。  
今回の経験で生徒たちのコミュニケーション能力が高まり、視野も広がったと感じるから。改めて校内の食材の有効活用とPR、及び校内で協力をはかることができた。

### 【考察】

生徒にとって良い経験になる為参加したいと希望するチームが多かった。

大半のチームが参加したいとも回答しつつ、通常の学校活動や先生方は指導をおこないながらの活動となるため、負担が大きかったという声もあった。機会があればと回答するチームも多かった為、今後は余裕を持ったスケジュールや告知ができるとよいと考える。

問4 ホストタウン自治体との連携の際にハードルとなるものはどのようなものがありましたか。それをどのように工夫して解決しましたか。(自由回答)

#### ■連携をスムーズに行えた：9

- ・自治体のコーディネートにより、電話やメールを用いスムーズに連携できた。
- ・連絡はすぐに取り合うようにし、打ち合わせを何度も重ねた。
- ・日程調整など自治体が率先して行ってくれた為、スムーズに連携できた。

#### ■うまく連携できなかった：10

- ・教育現場と行政では方針が異なり、合意形成を図る点で苦労した。
- ・自治体がGAP食材への関心度が低く、説明が必要だった。
- ・自治体からの協力が欠けていた。
- ・コンテストに関する双方の業務負担が多く、うまく連携が取れなかった。

#### ■特になし：3

#### ■記載なし：6

### 【考察】

うまく連携できたチームとできなかったチームが半分に分かれた。

うまく連携できたチームは、メールや電話を用いたこと、自治体が率先して対応したところだったと考えられる。うまく連携できなかったチームは、業務負担が多く自治体とは方針が異なる為、意見をすり合わせが必要になり時間が掛かったと考えられる。

問5 選手の来訪時期と自ら栽培するGAP食材の収穫時期が異なった場合に、どのような工夫をして活用しましたか。(自由回答)

#### ■収穫時期を来訪時期に合わせるよう、作付けを計画：2

#### ■加工品を活用 : 5

#### ■冷蔵保存 : 2

#### ■冷凍保存 : 6

- 真空保存 : 4
- 乾燥したものを用いた : 2
- 特になし（常温保存がきくものだった為など） : 2
- その他 : 5
  - ・周年出荷に対応できる体制が整っている
  - ・氷温貯蔵庫を用いた など
  - ・保存方法を工夫した（密閉保存）

**【考察】**

保存方法の工夫や食材に合わせて作付けの時期を変えるなど、食材の収穫・提供に合わせてたくさんの工夫をしていたと考えられる。

問 6 自らの栽培する GAP 食材以外に活用した地域の GAP 食材等をどのように調達・活用しましたか。（自由回答）

- 県内の業者・地元スーパー・道の駅などのお店 : 9
- 自校の農作物を利用 : 7
- その他 : 6

**【考察】**

大半が、地元の商業施設等から GAP 食材を調達したと考えられる。

3 割程度のチームが自校の農作物を利用していった為、GAP 食材の取得について本コンテストに参加する前から積極的に行われていたチームが多かったと考えられる。

また、全てを自分たちで作成した農作物で対応できるようにレシピ段階で調整したチームもあった。

問 7 東京大会の前後の期間で実際に選手に食べてもらうために、連携した関係者はいましたか。（自由回答）

- いなかった : 14
- ホテル : 1
- 自治体 : 6
- J A : 1
- 在日カナダ人有識者 : 1

■県カナダ人協会 : 1

■スロバキア選手団 : 1

### 【考察】

連携できなかった（しなかった）チームが大半だったが、自治体・他の団体の協力で選手に提供できる機会が設けられたチームもあった。

問8 レシピの開発に際して工夫した点、難しかった点はどのようなものでしたか。

(自由回答))

■GAP 食材の活用方法 : 3

■相手国の食文化を考えた商品開発 : 4

■アスリートメニューとなるように栄養面に配慮 : 2

■特になし : 1

■その他 : 12

・デザイン

・商品化やその流通面を考えて、常温保存可能品や消費期限の設定など、食品安全や健康に考慮してメニューを考案

・期間が短かったことが一番難しかった

・料理の選定やレシピを考案

・工夫した点は相手国での祝事の際用いられる色遣いを意識

・相手国の食文化をふまえた上で、そこにいかに日本らしさを取り入れるかという点が難しく、一番考えた点 など

### 【考察】

それぞれが難しいと感じた点は異なった回答となつたが、相手国がどこの国かによってそれぞれの異なる難しさがあったのではないかと考察する。

相手国の文化・アスリートへの配慮などのほか、色やデザイン等まで細かく準備されたチームもあった。

問9 相手国・地域の食文化をどのように学び、どのような工夫をして選手が好むレシピを開発しましたか。(複数回答・自由回答)

■インターネットより情報を得た : 11

■本や資料を参考	: 2
■在日相手国の大学教授	: 1
■県（相手国）協会	: 1
■野菜ソムリエ	: 1
■相手国在住経験者や相手国旅行経験者	: 1
■相手国の外国語指導助手（A L T）	: 1
■自治体	: 3
■知人	: 1
■N P O 法人	: 1
■県内在住の相手国の居住者	: 1
■その他	: 2
・GAP コンサルタントとして連携している農場の相手国研修生に何度も試食をして頂き、選手にとってより馴染みのある味になるように工夫した。また、研修生との交流も図り、より率直な感想を頂けるように努力した。など	

#### 【考察】

大半がインターネットを用い、情報を得たとの回答だった。

知人・相手国在住経験者や相手国旅行経験者・野菜ソムリエなど、工夫して協力者からの知見を求めたチームもあった。

問 10 今回のコンテストを踏まえ、今後、どのような取組みを計画していますか。

(自由回答)

■商品化	: 4
■別の食材の G A P 取得	: 2
■レシピ開発	: 2
■6 次産業化への取組み	: 1
■外国人向けのゲストハウスでの料理の提供や、そば打ちの体験交流会を実施予定	: 1
■入賞したチームの取り組みを参考に、食材の活用方法についての学習	: 1
■自治体との連携	: 2
■事前キャンプや地域のお祭りなどでのおもてなし	: 9
■その他	: 5
・国際水準の GAP の普及と PR	

- ・自治体との連携を深めて提供方法を見直す　など

### 【考察】

今後の取組を計画するチームが多くあり、本コンテストが、ホストタウンとしての活動を加速させるきっかけとなった。

また、商品化やレシピ開発・別の食材のGAP取得など、生徒による積極的な活動へもつながっている。

自治体との連携なども行いやすくなっており、地域にとっても喜ばしい・貢献する取組になったと考えられる。

問11 その他学生の皆様の様子やご意見があればご記入ください。

■特になし：2

■記載なし：9

■その他

- ・活動している生徒を応援し、積極的に協力してくれた。
- ・コロナウイルスの関係で、表彰式などに出席できなかったことはすごく残念ですが、地元新聞報道などには取り上げて頂いたので、今後につながる活動にしていきたいと思います。
- ・レシピの開発や相手国大使との交流など、コンテストに関する取り組みが生徒にとってプラスになったと実感している。
- ・コンテストのメリットを聞かれ、名誉と宣伝の為と思われ残念だった。
- ・こども達には、通常の学習や農作業の合間にGAPコンテストの取り組みを重ね、随分無理をさせてしまいました。コンテスト終盤まで気を抜かず、全国一位を目指そう。と最後まで頑張っていましたので、まだ全ての生徒達に結果を伝えられずであります。本県ではまもなく田植えの準備が始まり、また土と汗の季節が始まります。一時でも見た夢を胸に、美味しいお米作りに励みたいと思います。また機会がありましたらよろしくお願ひいたします。この度はありがとうございました。
- ・言葉が通じないので心配したが、生徒たちは楽しく交流会を盛り上げてくれた。  
特に、同じ年代の選手がいたためよかったです。
- ・全職員・全生徒まではいかなかったが、多くの先生方や生徒が興味を持ってくれた。地域や学校の活性化に向けて今回の経験を活かして活動していくれば、さらに地域や学校が元気になると思う。
- ・今回のコンテストに参加して、活動時間が長くなるなど、大変な部分はあったが、よい

経験になったようです。

- ・食の交流会をとおして、貴重な経験ができたと、生徒は喜んでいました。
- また、年度末の課題研究発表会で、地元の方に今回の活動を P.P 発表で見ていただくことができた。
- ・今回の活動を通して、相手国への理解や、ホストタウンとしての役割、G A P 食材を生産しているという誇りを感じてくれたように思う。
- ・活動している生徒を応援し、積極的に協力してくれた。
- ・「GAP」を一般の方々にもっと知ってもらうためにも、今後、GAP 食材の魅力や生徒の頑張りを発信する企画を是非ともお願いしたいです。
- ・農作物には収穫時期があるので、1年かけてコンテストに取り組みたかった。
- ・生徒は自分たちが GAP 食材を栽培していることに、農業高校生ということに少し誇りを持てたようです。貴重な機会をありがとうございました。"
- ・取組を行う中で、担当生徒以外にも連携が広がり、多くの生徒、地域との交流につながった。私たちの活動もメディアで紹介していただき、生徒も充実感や自尊感情の高まりにつながった。
- ・このような生徒が成長できる機会をいただき感謝しています。来年も、何か企画いただければもっともっとありがとうございます。欲を言えば、ノミネートされたチーム全員が、東京に行けるようにしてもらいたかった気持ちはあります。旅費の考えを2名だけでなく10万までならどのような方法でも可としていただきました。
- ・学校内の活動にとどまらず、多くの方と連携できたことで生徒たちの自信に繋がったと感じました。

### 【考察】

本コンテストを通して、自治体・学校・相手国との交流・連携が取れた報告が多くあり、本コンテストが有意義なものだったと考えられる。

G A P 食材を用いたレシピ開発など、難しい課題に対しても生徒が主体的に活動し、取組むことで今後の活動や取組みも期待ができるものとなったと考えられる。

一方、新型コロナウィルスの影響で表彰式の開催中止や内容も変更も多々あり、情報が日々変わることに対し、せっかくの意欲や受賞の喜びが薄まってしまったように見受けられた。

#### 4) - 2 沿岸自治体アンケート結果・考察

アンケートは、沿岸自治体にメールを送付し、回答を受け付けた。

回答は、40 チームのうち 24 チームから得られた。

(以下、アンケート実施内容)

##### エントリーチーム向け（沿岸自治体）

###### G A P 食材を使ったおもてなしコンテスト アンケート

この度は、G A P 食材を使ったおもてなしコンテストにご参画いただき誠にありがとうございました。  
このアンケートは、今後のために、皆様のご意見を伺わせていただくものです。どうぞご協力のほどよろしくお願いいたします。

1. 本コンテストに参加してみてよかったです。（選択回答）

- とてもよかったです    よかったです    普通    あまりよくなかった    悪かったです

その理由を記述ください（自由記述）。

2. 今後もこのようなコンテストがあれば参加したいと思いますか。（選択回答）

- 是非参加したい    参加したい    あまり参加したくない    どちらでもない

その理由を記述ください（自由記述）。

3. ホストタウン交流において、実際に反映できる内容でしたか？ はい    いいえ

「いいえ」と回答した方へ；もし反映できないとすれば、どうすればうまくできると考えますか？

4. 教育機関を巻き込むことで得られる効果がありますか？ はい    いいえ

「はい」と回答した方へ；もしあれば、それはどんなものですか？

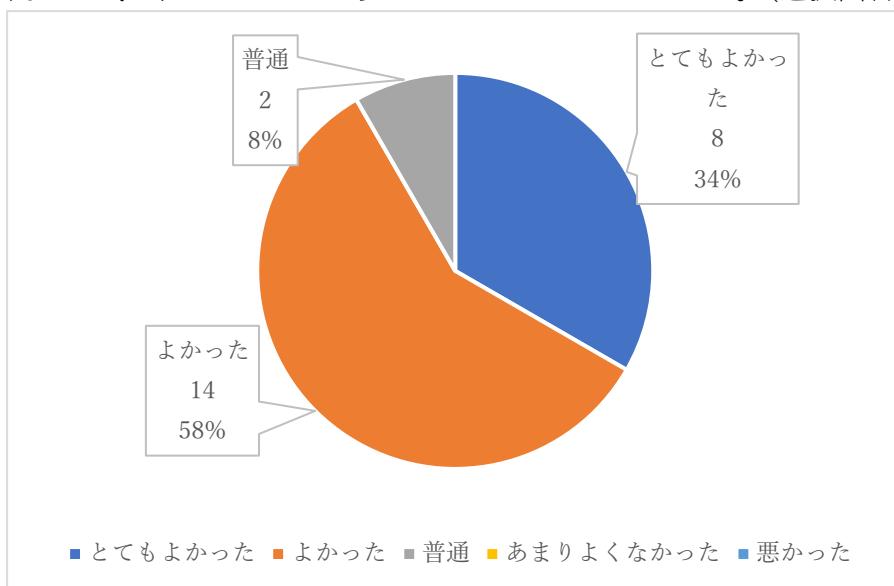
次ページに続きます

5. 東京大会の調達基準を満たす食材の活用は、有用でしたか？ はい いいえ

「はい」と回答した方へ；あるとすればどういった点ですか？

6. その他ご意見があればご記入ください。

問1 1. 本コンテストに参加してみてよかったです。（選択回答）



- とてもよかったです : 8
- よかったです : 14
- 普通 : 2
- あまりよくなかった : 0
- 悪かった : 0

(自由回答)

- ・相手国ナショナルチームの他、合同稽古の参加者に提供食材を喜んでいただけたため。

- ・大使館関係者と高校生との交流が実現できた点。
- ・学生のこれまでの取組みや本コンテストでの取組みを、県民に知ってもらうことができた点。
- ・一般向け投票が実施されたにも関わらず、投票結果が順位に反映されなかった点。
- ・行政だけでなく、地域、特に若い世代にオリンピック・パラリンピックに携わることができた機会であったため。
- ・本県の農業高校における教育活動の一部について知ることができたとともに、農業高校の取り組みが加わったことでホストタウン自治体としてのイベントが充実すると予想されるため。
- ・高校という新たなチャネルを通じて、ホストタウン交流のPRをすることができた。県内におけるGAP食材のPRを行うとともに、学校レベルでの関係性が構築され、オリパラ以外にも今後、様々な取組が可能になった。  
今まで交流に携わってきた相手国の関係者以外に交流を広めることができた。
- ・コンテスト参加を通して、市内高校生や市内業者と協働することで、繋がりを持つことができたため
- ・東京大会に向け、本市がホストタウンとしての取り組みを行っていることを発信する良い機会となつたため
- ・本市ではGAP認証の取得を推進しているとともに、毎年、多くの実業団や学生のスポーツ合宿が実施されていることから、合宿選手向けの「アスリートメニュー」の開発にも取り組んでおり、ホストタウンとしてのPRと合わせて、こうした取組の推進にも寄与することとなり、本コンテスト参加は有用だった。
- ・地元高校生たちがGAP認証に取り組んでいることや、自治体とコラボすることの発信がより強く後押しできるから。
- ・東京を中心に実施されるオリンピック関連事業に、地方にいながら参画し関わることことができた。
- ・本コンテストへの参加により、地元高校生の熱心な取組と本市の豊富な食材、また、本市がホストタウンであるということを広くPRできたから。
- ・市内高等学校と協力・連携することにより、選手団に対し市民と自治体が一体となっておもてなしを提供することができ、市内における東京大会への機運向上にも繋がったと考えるから。
- ・新たな視点で、ホストタウン事業に取り組むことができた。  
東京大会での事前合宿の受け入れに向け、市内の関係機関や事業所等との連携を図ることができ、本市のおもてなし機運を高揚させる良い機会となった。
- ・高校生の視野が広がり、自らが生産する作物や学習している内容、地元全般を見直

し、誇りを感じる等に至った。また、自らの行動により、関係機関の協力などを得る中で、社会の一員としての自覚を持ち、人材育成に効果があった。

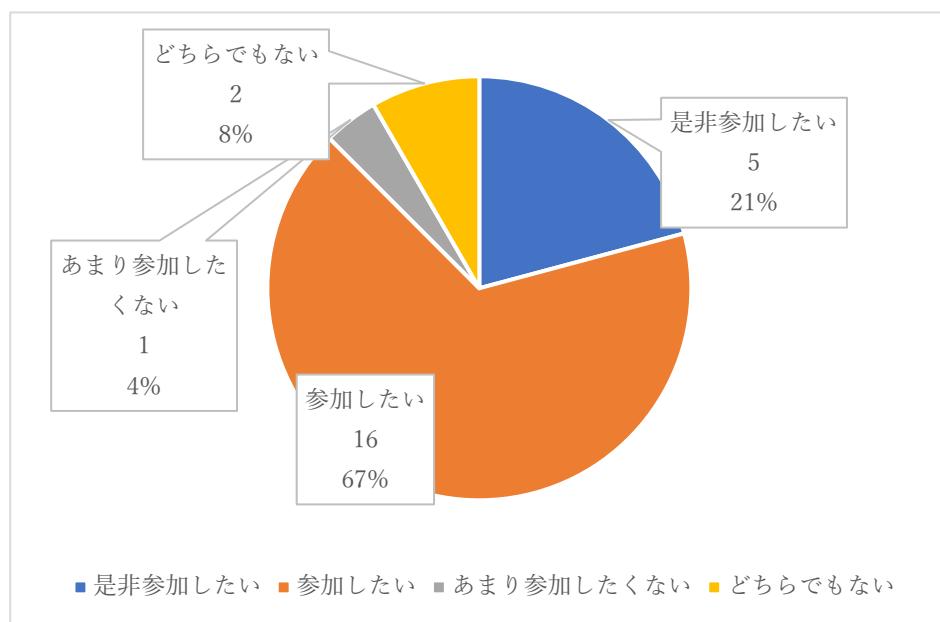
- ・オリパラに関して、自治体主導の動きだけでなく、周囲の協力によりPRできた要素は、市民に対して機運醸成につながると思われた。
- ・コンテストに参加したことにより、地元高等学校と連携する機会となった。など

### 【考察】

本コンテストへの参加することにより、地元の農業高校生と連携できる機会を設けることができた。また、ホストタウン事業に携わり、ホストタウンについて周知する機会につながったようである。

地元のPRをチーム内で連携して行った取組が評価されたと考えられる。

問2 今後もこのようなコンテストがあれば参加したいと思いますか。（選択回答）



■是非参加したい : 5

■参加したい : 16

■あまり参加したくない : 1

■どちらでもない : 2

(自由回答)

- ・まちづくりに関して、高校生との接点が少ないとため。
- ・取組は学校等が主体だったので、学校等からの希望があれば参加したい。  
交流のきっかけとして適切なもの一つであると考えるため。

- ・日本の食文化やホストタウン自治体の食材等を内外に発信するきっかけになった。
- ・ホストタウン相手国と交流が図れるため。
- ・教育機関との連携の機会と捉えるため。
- ・意欲のある連携先があれば、積極的に支援をしていきたい。
- ・学生の頑張りにスポットライトが当たる貴重な機会だと感じるため。
- ・交流に携わる県民を増やすことができるため。
- ・自治体だけでなく、学生等の市民も含めた団体で活動をすることが東京大会の機運の醸成に大きく繋がると思われる。東京大会開催に向け、市民が意識を高めることができる活動があれば、積極的に参加していきたい。
- ・こうした機会がなければ、通常は想定しないような団体等と連携した取組の実施は難しいと思われるため
- ・地元高校生たちが GAP 認証に取り組んでいることや、自治体とコラボすることの発信がより強く後押しできるから。
- ・東京を中心に実施されるオリンピック関連事業に、地方にいながら参画し関わることができた。
- ・実際に参加してみて、高校生がオリンピックやカナダについて興味を持ってくれたことが成果として挙げられるが、応募の段階ではコンテストの趣旨がわかりにくかったため、あまり積極的に取り組めなかった。
- ・今回は相手国の競技団体役員がタイミングよく本件に来ていたため交流できてよかったです。コンテストの取り組み期間中に国際交流等が行えるのであればぜひ参加したい。

ホストタウン構想事業における主な事業は「事前キャンプの実施」と「市民交流の実施」であり、市民とオリンピアン・パラリンピアンが直接触れ合う機会は大変貴重であるため。

- ・ホストタウンの自治体として PR の機会になる。
- ・市と関係機関等との関係性を構築し、様々な事業を展開していく上で非常にいい機会づくりとなる。
- ・今回の反省点をもとに、機会があれば参加したい。
- ・自治体が発信するよりも、高校生などの若者たちの活動を通じることでより機運醸成に結び付くものと考える
- ・当市のオリパラ運営体制が大きくななく、エントリーチームに手厚いサポートをすることは正直難しいのが現状です。自治体負担が少ない方法での開催を望みます。
- ・年度の途中での案内であり、予算対応やプラン作成に期間的余裕が無かったが、前述のとおり行政と高等学校との関わりや、本市在住の外国人と高校生の交流などを

図ることができた。

など

【考察】

大半が是非参加したい・参加したいとの回答だったが、現状の体制では業務負担がある為、積極的に参加することが難しいと考えられる。少数意見として、コンテストの趣旨や内容で参加を望まない回答もあった。

3. ホストタウン交流において、実際に反映できる内容でしたか？

「はい」か「いいえ」（選択回答）

「いいえ」と回答した方へ；もし反映できないとすれば、どうすればうまくできると考えますか？（自由回答）

■はい : 24

■いいえ : 0

【考察】

全回答が、ホストタウン交流において、実際に反映できる内容だったとのことだったので、意義のあるコンテストだったと感じていただいたと考えられる。

問4 教育機関を巻き込むことで得られる効果がありますか？

「はい」か「いいえ」（選択回答）

「はい」と回答した方へ；もしあれば、それはどんなものですか？（自由回答）

■はい : 23

■いいえ : 1

（自由回答）

- ・普段の教育活動では経験することのできない機会が得られるため。  
また、住民の注目度が高まるため。
- ・教育機関におけるオリンピック・パラリンピックの機運醸成
- ・生徒たちにとっても異国・異文化交流のきっかけとなるため。
- ・各教育機関等のネットワークを活用した周知・協力ができる。
- ・教育機関に対しホストタウンや事前キャンプについての理解を深めることができる。
- ・教育機関との連携により、市の取組を充実させることができると予想されるため。
- ・広報先の広がりが生まれる。

また、教育機関からの新たな視点を得ることができる。(注目するポイントなど)

- ・行政機関として機運醸成を図ることが目的だったが、企業よりも教育機関を巻き込んだほうが一体感を出しやすいと感じた。

学生が取り組んでやり遂げた一連のストーリー性が美しいと思う。

今後の本件を担う若者に交流事業に参加してもらえたこと。

- ・学生たちの、東京 2020 大会に向けた地域の盛り上げ方を考える機会や、海外の選手等と接し国際理解の深化を図る機会を創出できたこと。

専門的に学んでいる勉強の成果を発揮できる場になるとともに、直接選手らのリアクションを確認できる機会となつたため。

- ・幅広い層と連携した事業の遂行が可能になる。
  - ・若年層へのホストタウンの PR
  - ・地元を再認識してもらい、郷土愛を育むことができる。
  - ・チームの一員として参加した高校生や、現地応援投票に協力いただいた児童生徒のホストタウンの機運醸成につながった。また、今回の取り組みを通じ、プレゼンテーション等の機会を得られるなど、人材育成につながった。
  - ・ホストタウン相手国のことを探べて興味を持つことで、東京 2020 への機運醸成や国際交流への興味関心へつながることが期待できる。
  - ・教育機関を巻き込み子どもたちが参画することで、より機運が盛り上がる。
  - ・市内の学校と連携することにより、自治体のみによる受入れとは違う形で市民との交流が行うことができたことに加え、通常よりも広く市民へ周知ができたこと。
  - ・高等学校とコラボレーションすることで、高校生の活動をホストタウン事業に生かすことができる。
  - ・通常の授業の枠から抜け出し多くの見聞や経験を獲得できる機会が得られる。
  - ・人材育成、後継者育成
  - ・地元高校生の協力を得て、ホストタウンの機運醸成に結び付いた  
今後実際に選手たちが来日した際に、高校生等との交流も検討をしており、その土台作りにつながった。
  - ・教育機関を巻き込むことで、オリパラが身近にとらえられ、大会成功に向けて一人一人の考え方や意見を反映できる場が設けられる。また、レガシー創出につなげられる可能性が広がる。
  - ・高等学校が取り組んでいる G A P 認証などの取り組みを広く市民へ紹介する機会となった。
- また、本市の取り組みへ協力いただくことにより、今後も高等学校との連携を取ることができると機会となつた。

### 【考察】

教育機関を巻き込むことで人材育成や後継者育成の効果もあり、ホストタウンの取組みを充実させることができるなど、良い効果が得られるという回答を得ることができた。

人のつながりの大切さや若者の力で地元を盛り上げる実例になっているため、今後も継続的な取組みの実施に期待したい。

### 問5 東京大会の調達基準を満たす食材の活用は、有用でしたか？

「はい」か「いいえ」（選択回答）

「はい」と回答した方へ；あるとすればどういった点ですか？（自由回答）

■はい：18

■いいえ：6

（自由回答）

・GAPについて広く多くの方へ周知する機会となった。など

### 【考察】

おおむね、有用であったという回答を得られた。

### 問6 その他ご意見があればご記入ください。（自由回答）

・取組み期間が約2か月間と短く、期間内にホストタウン相手国との交流ができなかった。

学生が一生懸命頑張った取組なので、今後、メディアをはじめ、首都圏でのPRができるような機会の設定があればありがたい。

・参加募集の時点など早い時期に、受賞チーム等への副賞の明示していただければありがとうございます。

・コンテストに参加することだけで終了することのないよう、コンテストへの参加により、自治体の食材等のPRの場の機会をいただけるとありがとうございます。国が実施している事業であることから、一地方自治体だけでは実施することができない事業の広がり、展開を期待します。

・期限は当然必要だと思うが、もう少し時間をかけて事業を進めたかった。

・今回は、内容がホームページにアップされ、投票できるシステムであったが、投票

が少なかった当チームの生徒たちは、自分たちの活動が評価されていないのではと自信をなくすことがあった。SNSにおいても「いいね」の数を表示していない状況の中、投票数の表示やランキングは、精神的に不健全であり、今後は是非止めていただきたい。

#### 【考察】

期限について、活動期間など、限られた時間の中での取組が負担だったと考えられる。応援投票の効果的な進め方・見せ方には課題も残った。

#### 4) - 3 一般ユーザー結果・考察

アンケート画面：アンケートは、メールにて URL を配信した。1067 件回答が得られた。



## GAP食材を使ったおもてなしコンテストアンケート

この度は、GAP食材を使ったおもてなしコンテストを開催いたしました。ご了承ください。ご了承ください。

\*必須

性別：

- 男
- 女

年齢：

- 10歳未満
- 11歳
- 12歳
- 13歳
- 14歳
- 15歳
- 16歳
- 17歳以上

職業：

- 学生
- 会社員
- 自由职业者
- 公務員
- 教師
- 医師
- 職業主婦（夫）
- パート・アルバイト
- 無職
- その他

居住地：

- 東京都
- 埼玉県
- 神奈川県
- 大阪府
- 京都府
- 沖縄県
- その他

本コンテストをご覗きになりましたか？

- 両親からのご内
- 両親の間
- フィットネスジム
- コンサートのブース
- 新聞・TVのメディア
- その他

GAPについて知っていましたか？

- 知っていました
- 知らなかった

ホストタウンについて知っていましたか？

- 知っていました
- 知らなかった

本コンテストについて

1	2	3	4	5
悪かった	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
とてもよかったです				

本コンテストへの意見が述べばお読みください

お書き入力

個人情報について

データを送信する際は個人情報を（プライバシーポリシー [http://www.gap.com/privacy-policy.html](#)）に同意していただけます。

- プライバシーポリシーに同意して送信します。

提出 1/1ページ

Google フォーム

問1 性別について (1067件回答)

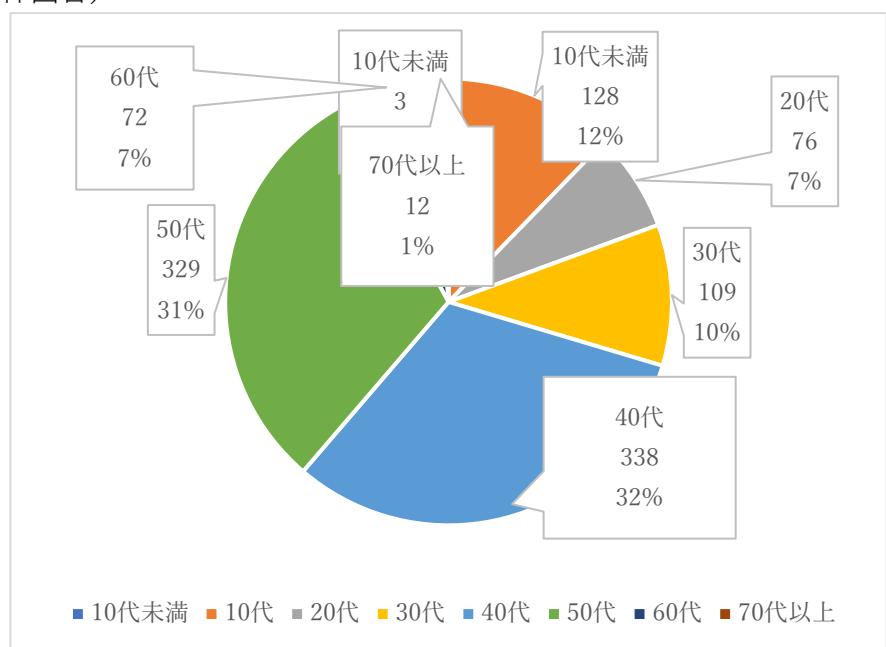
■男性：555

■女性：512

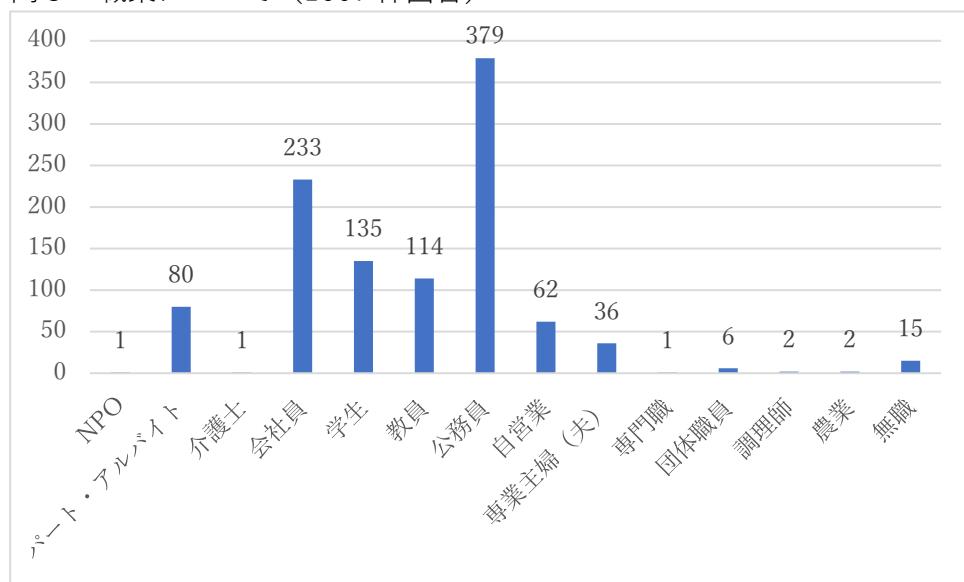


問2 年齢について (1067件回答)

- 10代未満 : 3
- 10代 : 128
- 20代 : 76
- 30代 : 109
- 40代 : 338
- 50代 : 329
- 60代 : 72
- 70代以上 : 12

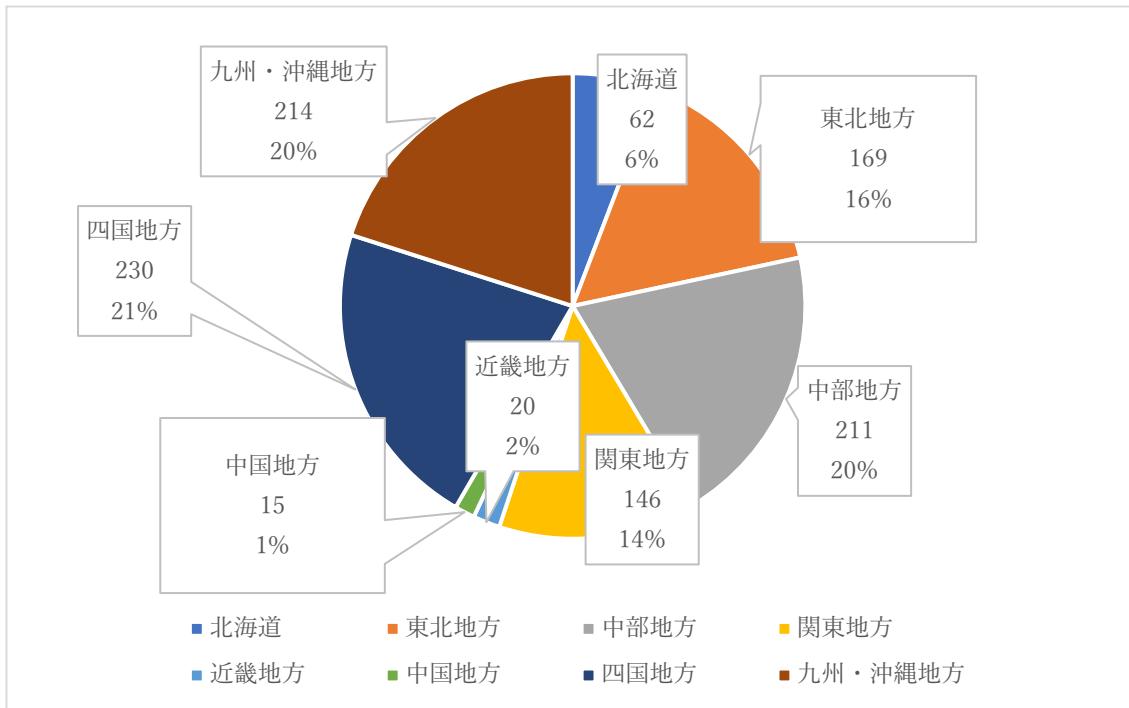


問3 職業について（1067件回答）



- NPO : 1
- パート・アルバイト : 80
- 介護士 : 1
- 会社員 : 233
- 学生 : 135
- 教員 : 114
- 公務員 : 379
- 自営業 : 62
- 専業主婦（夫） : 36
- 専門職 : 1
- 団体職員 : 6
- 調理師 : 2
- 農業 : 2
- 無職 : 15

#### 問4 居住地について



- 北海道 : 62
- 東北地方 : 169
- 中部地方 : 211
- 関東地方 : 146
- 近畿地方 : 20
- 中国地方 : 15
- 四国地方 : 230
- 九州・沖縄地方 : 214

#### 【考察】

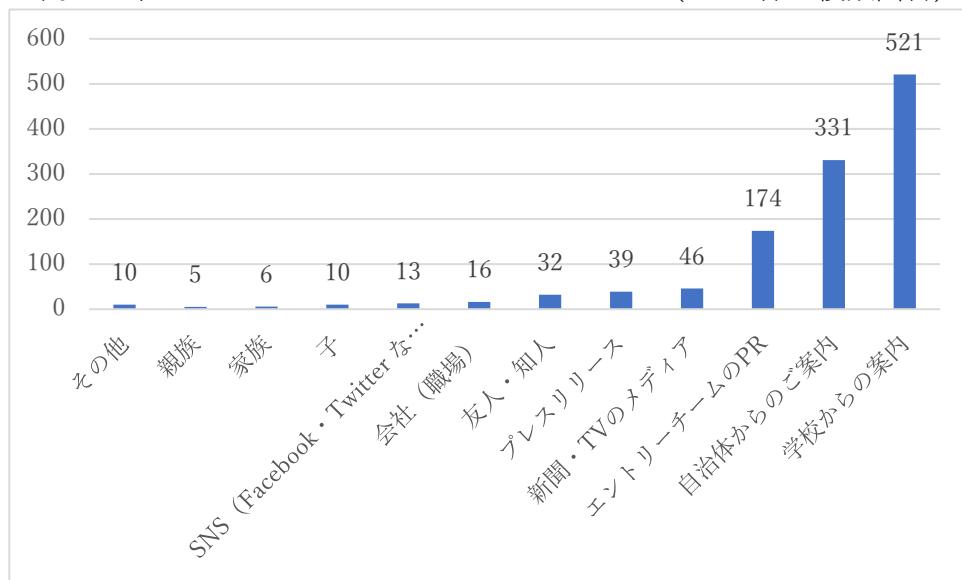
四国地方が 230、九州・沖縄地方が 214 というのは、応援投票等に積極的であったチームのある地域からの回答が多く見られたと考えられる。

中国地方は鳥取県より 2 チーム参加があったものの、15 でしかなかった。

これは、Web 応援をうまく活用出来なかったのかもしれないと考えられる。

近畿地方は参加したチームがなかった為、回答が少なかったと考えられる。

問5 本コンテストをどちらで知りましたか？（1203件：複数回答）



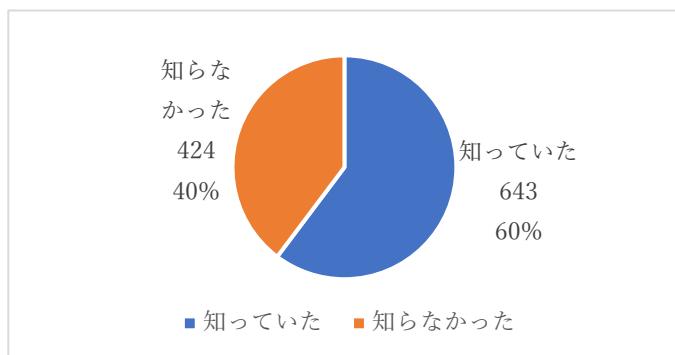
- 親族 : 5
- 家族 : 6
- 子 : 10
- SNS (Facebook・Twitterなど) : 13
- 会社（職場） : 16
- 友人・知人 : 32
- プレスリリース : 39
- 新聞・TVのメディア : 46
- エントリーチームのPR : 174
- 自治体からのご案内 : 331
- 学校からの案内 : 521
- その他 : 10

【考察】

学校からの案内が一番多く、今回の活動は自治体と共同チームでの参加であるが、学校がより主体的に本コンテストに参加した結果と考えられる。

一方でSNSからの発信が少なく、自治体や学校のSNS活用を促すようなやり取りを実施すべきだったと考える。

問6 GAPについて知っていましたか？（1067件回答）



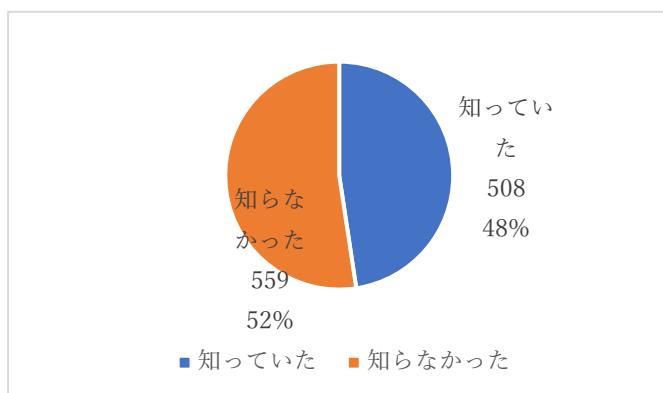
■知っていた：643

■知らなかった：424

【考察】

関係者（GAPについて知っている方々）の投票も多い中、4割にGAPについて知っていた  
だく機会となった。

問7 ホストタウンについて知っていましたか？（1067件回答）



■知っていた：508

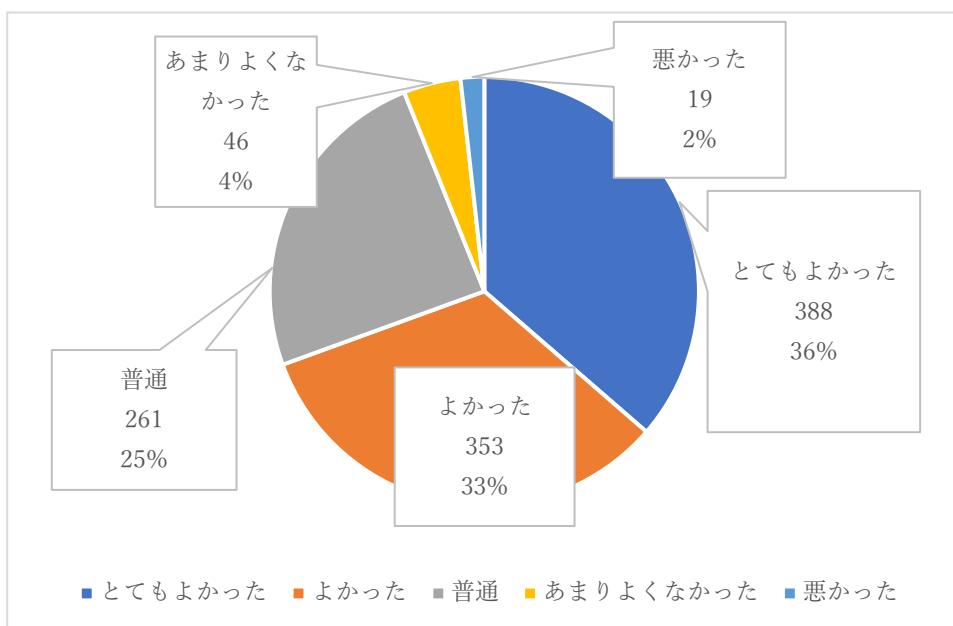
■知らなかった：559

【考察】

問6同様、関係者の応援投票もあるなか、ホストタウンについて知らなかった方々にも「ホ  
ストタウン」について周知することができた。

ホストタウンである事実を告知するだけでなく、今回のように取組を知ってもらい、参  
加型企画として（応援投票してもらう）ことは、ホストタウン周知の一助となっていると  
考えられる。

問8 本コンテストについて（1067件回答）



- とてもよかったです : 388
- よかったです : 353
- 普通 : 261
- あまりよくなかった : 46
- 悪かった : 19

【考察】

約7割が本企画を「よい」と認識しており、概ね好評をいただいた。

問9 本コンテストへのご意見があればご記入ください（266件回答）

GAPについて 29件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・GAP 食材の認知度向上に寄与すると考えます。</li> <li>・もっと GAP の意味と有用性が分かれば良かった。など</li> </ul>
ホストタウンについて 12件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホストタウンの取り組みとして、面白い企画だったと思います。</li> <li>・学生が各ホストタウンの食材に工夫を凝らした作品が多く、とても良い大会でした！ など</li> </ul>
コンテストが 良い取組みだった という意見 54件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・GAP 食材を用いた料理のコンテストというものは新鮮で、またその趣旨も大変素晴らしい、深い感銘を受けた。</li> <li>・学校の先生方、生徒さんと、地域が一体になる良い企画でした。</li> <li>・皆さんの頑張りを応援したいと思って投票させて貰ってました。それぞれの頑張りに拍手を送りたいと思います。</li> <li>・娘の応援で投票していました。</li> </ul> <p>初日からの大差でしたが、子供は真面目に頑張っていたので、入賞できなかったけど、地味な学校でしたので存在をわかってもらえたかなと思いました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・色々な高校が、積極的に GAP を取得し、よく考えられたメニューを提案されている事に感動しました。</li> <li>・高校生が「安全で安心して食べれる食材」を意識し、提供する事は、今後の日本の未来に期待ができる有意義なコンテストだと感じました。 など</li> </ul>
応援投票について 86件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・選考基準が「投票結果を参考に～」というところが、どのように参考にしたかがわからないから残念です。投票の途中経過を見て、上位にあって喜んでいたのに、ノミネートされなかった学校のみなさんを見て、かわいそうだなと思いました。</li> <li>・システムの不具合による投票できなかった期間はどのようにしたのか。</li> <li>・投票システムが少し解りにくいと感じた。</li> <li>・投票のウエイトは公表しておいてほしかった。</li> <li>・メールアドレスが複数あれば 1 人何個でも投票ができてしまうと、公正さがかけてしまうと感じました。</li> <li>・投票の意味はあったのか？</li> <li>・投票はした一方、その結果がどうなったのか、通知などくれば</li> </ul>

	<p>より身近に感じると思う。</p> <p>一日1票のシステムだと、一人の人が何回も投票することになり、まちに広がりを感じられない。投票システムを考え直す必要がある。 など</p>
審査について 9件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・審査ポイントが決まっていない印象をうけました。</li> <li>・審査の基準がどのようにになっているのか不明である。</li> <li>・食べないでコンテストはわかりづらい。 など</li> </ul>
今後について 16件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・継続してください。YouTube 生配信などの取り組みがあれば観てみたいです。</li> <li>・これからも継続してください</li> <li>・大変良い取り組み、活動だと思います。ぜひ、GAP 普及を継続していただければと思います。</li> <li>・地域の魅力向上や学生の創作意欲向上等に効果が絶大であり、また、GAP 食材の更なる普及促進等にコンテストの継続を望みます。 など</li> </ul>
情報発信の方法・ 広報について 5件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コンテスト自体の広報が足りない。</li> <li>・今まで知らないことばかりだったので、今後も広報誌等で情報発信してもらいたいです。</li> <li>・宣伝が足りないのでは… など</li> </ul>
その他 55件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・応募が集中した為か、アクセスしづらかった。</li> <li>・どれも魅力的で、コンテストで下位だったものについても食べてみたいと思った。</li> <li>・ネット環境のない人への配慮がない。田舎の人向けに分かりやすくしてほしい。</li> <li>・日本の自給率を見直すきっかけにもなりうるコンテストなのにまったくアピールがなされていない。</li> <li>オリンピックを主催する東京都との連携や、JA などへの働きかけなどもっと準備を入念に行ったり、SNS での発信も弱いし本当にもったいない。</li> <li>農業界以外にアピールしないとなんの意味もないと思います。 など</li> </ul>

## 【考察】

続けてほしい・よい取組みだったというポジティブな回答の他、WEB サイトでの応援投票について、さまざまな期待のこもった意見をいただく結果となった。

周知するには WEB が必須であるなかで、WEB が使えない方への配慮と予算や各チームの人的リソースを考慮し、現地応援投票の仕組みを用い、1 日 1 投票の理由は違うチームへも投票を促すためであったためであるが、もう少しこのルールを実施していることへの説明をユーザー側にも丁寧に行う必要があったと考える。

なお、限りある時間の中で行ったこと也有ったが、本企画自体の周知に更に力をいれるべきであった（SNS 利用していないなど）。

## （5）全体考察

学生の皆さんのが、本コンテストを通じ、日本の食材・おもてなしを PR していたこと、自治体と連携体制をとったことでホストタウンについての PR にもなったことに一定の満足や有用性を参加チームや応援投票に参加したユーザーが感じ取っていただけた企画となった。

アンケートの回答から、本コンテストに参画することで今まで交流に携わってきた相手国の関係者以外に交流を広めることができ、ホストタウン自治体としてのイベントを充実する方法のひとつになっていたことがうかがえ、農業高校等の学生と自治体の連携の相乗効果があったことがわかる。

ホストタウン自治体では、ホストタウンを周知させる為に様々な取組みが行われているが、本コンテストのように若者が参画した取組は、若者の力により感動や期待が持てる新たな取組になったと考える。

アンケート回答では、ホストタウン交流において、実際に今後反映できる内容だったとの質問に全回答「はい」との回答が得られた為、今後のホストタウン交流に関しても有効に作用している。

今後の課題の 1 つとしては、アンケート等より、チーム内での意思疎通があげられる。チーム内で連携を取ることが難しかった理由に、教育現場と行政では方針が異なることや、参画する学校と自治体には多少の温度差があったことがうかがえた。

レシピ開発は学校が主体的に活動をしていた傾向があるが、ホストタウンとの交流は自治体の協力が不可欠なため、今回の企画のようなホストタウン交流を成功するには、チーム内の協力体制の構築のされ方がポイントとなる。

しかしながら、チーム内での連携が難しかったチームもあった中、今後もこの取組みを継続することを希望する人が多く、実際企画を遂行してみた結果を感じられる事例となったことがうかがえる。また、商品化や別の食材の G A P 取得に取組むなど、プラスとなる展開に

つながっている事例もあり、生徒たちの探求心や創造的な学習態度を育てることなど、教育的効果が大きいとの意見も多かったので、何らかのかたちで引き続き、取組や活動が行われることに期待したい。

応援投票については様々な意見をいただいた。その意見は期待が込められているからこそこの意見と捉えているが、応援投票をする意義や意味をあらかじめもう少し強く説明をする必要があった。

一般ユーザーアンケートでは、「投票があまり反映されていない気がした」「公平な投票にならなかったのか疑問」という回答もあった。「PR が積極的だった学校は投票数が上がっていた。しかし、積極的でない或いは PR 不足や PR が下手な学校との差が出てしまい、公平性に欠けているように思う」との回答もあった為、参加する側にも本コンテストの趣旨・内容について、理解いただくよう努力する必要があったと考える。具体的には、投票数を純粋に競うのではなく、GAP 食材やおもてなし内容を PR できる機会として活動であることを強く打ち出し、情報をサイト等によりわかりやすく掲載することが必要である。また、PR 方法について何か具体的な方法が事前に提示できれば他のチームとの活動の差を防ぐことがきたかもしれない。

審査についても同様に、投票数や審査内容を明確に示すことが求められていた。「最終審査がどのように行われたのか知りたい。」「GAP の普及やホストタウンの一環としての取り組みとしては良いと思うが、各校の取り組みを WEB で見て優劣をつけるのは難しく、結局組織票頼みになってしまふのではないかと思った。審査については WEB 投票のウェイトを少なくして、審査委員のウェイトをかなり大きくすべきではなかったかと感じた。」との回答もあった為、事前に詳細を決定し告知することが必要である。

しかしながら、総じて本コンテストからホストタウンや GAP について知っていただく機会となり、本業務の趣旨にあった企画が実施できた。また、調査結果から本事業の手法が、各自治体のホストタウンの取組や横連携といった取組を推進する上で有効かつ効率的な手段となることが確認できた。

## (6) 卷末資料

### スケジュールについて

#### 1) 全体スケジュール

- 9月10日（火）エントリー提出期限
- 9月17日（火）第一次選考結果通知（メールにて）
- 9月24日（金）費用計画表提出期限→1両日以内に承認、承認後活動開始
- 11月29日（金）活動報告提出期限
- 12月16日（月）サイトOPEN／応援投票開始
- 1月15日（水）応援投票終了
- 1月29日（水）審査委員会
- 2月7日（金）ノミネートチーム・応援投票ランキングTOP5発表・受賞通知
- 2月21日（金）表彰式開催中止決定
- 2月28日（金）大臣賞・局長賞発表（サイトにて）
- 3月8日（日）表彰式（新型コロナウイルスの感染拡大の為、開催中止）
- 3月10日（火）審査委員講評・ノミネートチーム受賞コメントOPEN

#### 2) サイトスケジュール

- 9月13日（金）TOPページOPEN
- 9月30日（月）審査委員部分UP
- 11月12日（火）にエントリーチーム一覧のサイトがOPEN
- 12月16日（月）応援投票サイトOPEN 投票開始のお知らせ
- 12月26日（木）応援投票FAQページ反映
- 1月16日（木）投票終了のお知らせ
- 2月7日（金）ノミネートチーム決定！のお知らせ
- 2月28日（金）受賞チーム決定！のお知らせ・表彰式開催中止のお知らせ
- 3月10日（火）大臣コメント・審査委員講評・受賞チームの動画反映

### 3) メディア実績

#### 3) - 1 TV

2019年11月19日放送『ハンガリー選手らに「こい」料理』NHK

2019年11月19日放送『タイのホストタウン 鹿屋市 高校生が開発 おもてなし料理』KKB  
鹿児島放送

2019年11月21日放送『五輪を前に熊本のおもてなし食材を知ってもらおう!』RKK 熊本  
放送

2019年11月22日放送『五輪前に高校生がおもてなし披露』NHK

2019年11月23日放送『小麦から高校生が手作り パラ選手のパン試食会』NNN ニュース

#### 3) - 2 WEB

2019年11月20日掲載『「コイ料理」食べて !水泳代表選手ら味わう 五輪向け縁起良い』福  
島民友新聞

2019年12月16日掲載『西条市×西条農業高校がエントリー 「GAP食材を使ったおもてな  
しコンテスト」の応援投票をお願いします !』西条市\_オーストリア\_時事通信

2019年12月19日掲載『G A P 食材でおもてなし 富士見高コンク参加』長野日報

2019年12月21日掲載『出場選手おもてなし料理、最終審査へ 東京五輪・パラリンピック』  
北海道新聞

2019年12月30日掲載『G A P おもてなしコンテスト 15日まで投票受け付け』福島民報

2020年3月13日掲載『東京農大宮古農場がヤムイモを使った料理で受賞』宮古新報株式会社

2020年3月15日掲載『おもてなしコンテスト五輪大臣賞』毎日新聞

#### 3) - 3 新聞

2019年10月12日掲載『釧路市共生社会ホストタウンに』北海道新聞

2019年10月20日掲載『(若者) かんきつ GAP で地震 認証活かし五輪食材狙う 加工品  
開発販売で学習 南宇和高校 (愛媛県)』 日本農業新聞

2019年10月29日掲載「県産食材を五輪選手に 高校生ら料理開発へ視察」宮崎日日新聞

2019年11月7日掲載『自慢の味東京のホテルで』愛媛新聞

2019年11月24日掲載『五輪食材採用に挑む 士幌校の新製品試食会』十勝毎日新聞社

2019年12月13日掲載『GAP 食材を使ったおもてなしコンテスト』ウイークリーえひめリ  
ック日本海新聞

2020年1月7日掲載『タイ選手もてなす料理 鹿屋市と高校生考案 五輪ホストタウン』読  
売新聞

2020年1月8日掲載『長野県\_東京五輪・パラのホストタウンで提供』信濃毎日新聞

2020年3月8日掲載『GAP 食材コンテスト島原市と島原農高チームが事務局長賞』長崎新聞社

3) - 4 ラジオ

2020年1月8日放送 NHK ラジオ第一 岩瀬農業高校の取組が紹介された。

など