

# 高校生の食育活動を応援！

コープさっぽろでは道内の高校と連携し、生徒と一緒にさまざまな活動を展開しています。3万人以上が来場する「食べる・たいせつフェスティバル」の場を使って生活者と高校生の“接点”を提供したり、コープさっぽろの流通ネットワークや店舗を活用して、日々の活動を応援する場を用意することで、北海道の未来を背負って立つ高校生たちの食育活動を応援しています。



### 小樽水産高等学校

小樽水産高校の生徒がハワイ沖で漁獲し、小樽で水揚げしたまぐろ(元気まぐろ)を、小樽市内のコープさっぽろ2店舗で販売。高校生も店頭立ち、3日間ともに即完売の大盛況でした。

### 北海道美幌高等学校

「地域資源マテリアル班」のみさんが、循環型養豚により学校で飼育した豚を使用した特産物を紹介したり、豚の部位を学べる「豚(トン)ラックアウト」を実施してくれました。



### 札幌開成中等教育学校 & 札幌大通高等学校

学校の枠を超えてアニマドレープロジェクトに共同参加。2016年度より正式に単位認定を受け、両校の生徒がファームインや商品開発といった4つの班に分かれて学習しました。



## 高校生チャレンジグルメコンテスト in HOKKAIDO

高校生による創作メニューコンテスト。食味を競うだけでなく、地域の食を研究・発掘し、地域に愛される一品を生み出すことを通して、地域づくりへの関心を育みます。



高校生発！  
わがまちグルメを  
食べに行こう！

日時：10月8日(日) 10:00~15:00

チャレンジグルメ | 検索  
http://challcon.sakura.ne.jp

場所：アグリアリーナ 河東郡音更町 字音更西2線9番1号

同時開催 食べる・たいせつフェスティバル

お問合せ：TEL 011-671-2541 ☒ csap.kouhoustaff@todock.jp

最新情報はココからチェック！  
高校生たちの応援ができます



# 第4回高校生チャレンジグルメコンテストReport



コンテストに挑戦したのは、創作料理プロジェクトのメンバー(3年生5人、2年生2人)

## まちの人たちと一緒に創り上げた、高校生メニューが全道No.1に!

### 北海道羅臼高等学校

2013年初開催の「高校生チャレンジグルメコンテスト『HOKKAI DO』」で、北海道羅臼高校が大賞を受賞。その時のメニューが、「鮭節」を使った「ピザ」らうす大漁焼」。その後、第2回の「紅白揚げ」で大賞、第3回の「豊漁まん」で商品企画賞、16年はリベンジを果たすべく、昆布とスケソウダラを使ったメニューを考案し、みごと大賞に輝きました! 「受賞は地域のみなさんのおかげ」と言う生徒たち。その言葉通り、町がひとつになって完成した創作メニューを紹介します。

## 目次

- 概要 ..... 2
- タイムテーブル ..... 3
- 各校メニュー紹介 ..... 4
- 会場全体図 ..... 6
- 投票方法・表彰内容 ..... 8
- 協賛・後援団体一覧 ..... 9



QRコードより北海道羅臼高等学校の取り組みをご覧ください!  
<https://www.facebook.com/challengegourmetsince2013/>



## 概要

近年、人々の食への関心は高く、食育や地産地消の取り組みも行われ、いわゆる「ご当地グルメ」の創出も地元関係者によって行われています。一方、ライフスタイルの変化や都市集中指向等により、各地に根付く食文化や食材生産のノウハウが忘れられようとしている事実もあります。本大会は高校生による創作メニューコンテストの形態をとります。ただし食味だけを競うわけではありません。各地の特色ある「食」を研究・発掘し、校内で完結することなく、地元の大人達と手を携え、共に進める過程で、多種多様なことを学ぶものとして企画されています。地元から見れば、マチをいっそう盛り立てる活動にもなります。

## 実行委員会 会長より

第5回高校生チャレンジグルメコンテストを、初めて十勝の音更町で開催するにあたり、ご協賛いただきました企業等の皆様に心からお礼申し上げます。レシピ審査を通過し、本選に出場する皆さんには、自慢の一品で多くの方に感動を与え、同時に他校の皆さんと交流を深めることを願っております。笑いあり、涙ありのこのコンテスト。今年はいったいどんなドラマが展開されるのでしょうか。皆さんにとって素晴らしい思い出作りになることを期待して、実行委員会会長としての挨拶とさせていただきます。



高校生チャレンジグルメコンテスト実行委員会  
会長 荒川義人（札幌保健医療大学栄養学科教授）



### 新人ちゃんと部長くん

チャレンジグルメ高校創作クラブに所属する1年生と2年生  
高校生チャレンジグルメコンテストでグランプリを目指している料理好きな高校生2人組

## タイムテーブル

10:00

開会  
店頭販売開始

投票方法については  
12ページをご覧ください



13:45

コンテスト終了  
審査

※ 14:30まで販売しています。  
この間は投票対象にはなりませんので  
あらかじめご了承ください。

14:30

販売完全終了

14:45

審査結果発表  
表彰式

屋内ステージにて  
行われます。

15:00

終了

# 参加学校・メニュー紹介



北海道富良野緑峰高等学校  
team ▶ 富良野緑峰高等学校

富良野産ほうれん草パウダーで着色されたムースで、富良野産の赤肉メロンのコンポートを包み、見た目もメロンの様に仕上げ、スポンジ生地の上に乗せました。クッキーと一緒に楽しみください。



市立札幌大通高等学校  
team ▶ DORI☆カムイ

大通高校産のハチミツ・トマトを使用し、アイヌ料理を現代風にアレンジしました。—もっとアイヌについて知ってほしい—私たちの想いも食材もたっぷり詰まった「DORI☆ぴたぱん」、ぜひご賞味あれ！



北海道蘭越高等学校  
team ▶ 辛夷 ~こぶし~

『パン、使ってません！』この商品は、蘭越の特産品のトマトとジャガイモを使用したいと考案しました。生野菜を使用せずに、ジャガイモのパンズに枝豆を練りこみ彩りを豊かにしました。



北海道平取高等学校  
team ▶ 平取高校「トマトクラブ」

今回チャレンジグルメに応募した「ギューツとトマト」は2年生が初めて開発したメニューで、試行錯誤を重ね作り上げました。トマトと和牛の味をギューツと詰め込んだ「ギューツとトマト」、ぜひ食べてください！



北海道三笠高等学校  
team ▶ 三笠 Bakery メロメロ

三笠の伝統的な果物「三笠メロン」をふんだんに使ったメロンを味わうメロンパン。生地には産産小麦「キタノカオリ」とメロンピュレを使用。三笠産米粉とメロンで作った特製メロン餡を包みました。三笠メロンの上品な甘さと香りをお楽しみください。



北海道広尾高等学校  
team ▶ 北海道広尾高等学校 ライフデザインチーム

広尾町でこれから旬を迎える真鱈のフライを、ふのりを練り込んだピタパンに挟み、広尾産のチーズを使ったタルタルとチリの2種のソースで、おいしく食べていただけるボリューム満点の一品に仕上げました。



北海道手稲高等学校  
team ▶ 札幌手稲高校家庭クラブ

神恵内産のタラにしっかりと味をつけたものを甘みの強い手稲産大浜みやこかぼちゃの団子で包み、特製スープで食す。今回限りの神恵内と手稲のコラボです。もちもち食感をお楽しみください。



北海道北見北斗高等学校  
team ▶ 北見北斗の星

北見市の特産品を盛り合わせた丼を考案しました。食材は、ホタテ・たまご・オニオンポーク、焼肉の生ダレで味を付けた角煮、コーンを沢山のせることで、見て幸せ、食べて幸せ、地元も幸せになることを込めて「Happy Don」にしました。是非一度はご賞味ください。



北海道美幌高等学校  
team ▶ びほろ笑顔プロジェクト

オレイン酸の多い豚肉やうま味が強い豚醤。美幌産の食材をふんだんに使用した豚トマトコッペ。美幌の食材でたくさんの人を笑顔にしたい!! という想いととも心こめて調理します。



北海道羅臼高等学校  
team ▶ チームらうす 創作料理プロジェクト

「幻のドスイカ」を3種のソース(チリソース・みそバター・ホワイトソース)に絡め、羅臼昆布を練り込んで焼いたカップにのせて仕上げました。驚くほど軟らかいドスイカと昆布だし香る「らうすトロイカップ」をどうぞご賞味ください！



# 会場 MAP

同時開催 | 食べる・たいせつ  
フェスティバル

## 6 広尾高校

北海道広尾高校  
ライフデザインチーム

ピロロフノリピタラチー



## 5 三笠高校

三笠 Bakery メロメロ

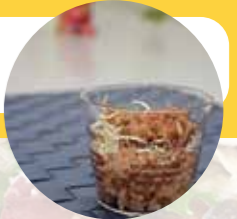
とろーり♥三笠  
めろめろメロンパン



## 4 平取高校

平取高校「トマトクラブ」

ギューツとトマト



## 7 札幌手稲高校

札幌手稲高校家庭クラブ

カボチャッタラ



## 8 北見北斗高校

北見北斗の星

Happy Don



## 9 美幌高校

びほろ笑顔プロジェクト

カリッと  
豚トマトコッペ



## 10 羅臼高校

チーム羅臼  
創作料理プロジェクト

らうすトロイカップ



## 3 蘭越高校

辛夷〜こぶし〜

らぶちゃんバーガー  
〜蘭越からあなたに  
愛を届けます〜



## 2 札幌大通高校

DORI☆カムイ

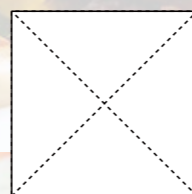
DORI☆びたぱん  
〜アイヌ料理を入れて〜



## 1 富良野緑峰高校

富良野緑峰高等学校

ふらの大地の恵み  
ムースメロン



■ 発券・投票・本部



## 投票方法

① 出展している高校の料理を購入します。

② そのとき、カードをもらいます。



※各高校で投票カードの色が違います。

③ 美味しい!と思ったら、そのカードを投票箱に入れてください。



投票してくれたカードの一番多かった高校が「ファン投票賞」に!

## 表彰内容



### チャレンジグルメ大賞 (北海道知事賞)

総合的にもっとも優れたチーム  
【審査員合議による審査3：来場投票1の比率】



### チャレンジグルメ準大賞

大賞につぐ、総合的にもっとも優れたチーム  
【審査員合議による審査3：来場投票1の比率】



### 味の匠賞

実際に優れた食味(外観も含む)で提供したと認められたチーム  
【審査員点数審査】



### 商品企画賞 (コープさっぽろ賞)

一般販売を仮定、各見地から商品価値を評価できるチーム  
【コープさっぽろによる独自審査】



### ファン投票賞

来場者からの投票が多かったチーム  
【来場者投票数】



### わがまち発信賞

地域伝統の食材や食文化との融合をはかりわがまちの企業と連携できたチーム  
【審査員合議による審査】



### ストアオペレーション賞

ディスプレイ・POP・誘導含めたサービス、運営体制が優れていたチーム  
【審査員合議による審査3：来場投票1の比率】

## 審査員

### 荒川 義人

(札幌保健医療大学栄養学科 教授)

### 萬谷 利久子

(北海道6次産業化プランナー 野菜ソムリエ)

### 梅谷 信子

(雑穀クリエイター 帯広観光大使)

### 西村 和奈

(北海道フードマイスター検定 スーパーフードマイスター)

### 西岡 哲也

(コープさっぽろ デリカ部部长)

※順不同・敬称略

## 主催

高校生チャレンジグルメコンテスト実行委員会

## 協賛・協力

生活協同組合コープさっぽろ

北海道銀行

株式会社ロジックジャム

税理士法人さくら総合会計

株式会社丸高青果

北海道エネルギー株式会社

北海道中央バス(株)

サッポロ日昭自動車株式会社

北海道漁業協同組合連合会

北海道情報大学

札幌保健医療大学

北海道物流開発株式会社

昭和交通株式会社

北海道和光純薬株式会社

(株)オリジナルHOTTa

株式会社陽電社

ホクレン農業協同組合連合会

株式会社市甚

北日本フード株式会社

第一建興江島株式会社

道路工業株式会社

十勝バス株式会社

北海道コカ・コーラボトリング(株)

株式会社プランニング・ホッコー

## 後援団体

北海道

札幌市教育委員会

音更町

北海道消費者協会

北海道教育委員会

北海道栄養士会



お帰りは 楽でお得な **高速バス**で行こう!!

札幌から(往復運賃)

●小樽	(高速おたる号)	1,140円
●余市	(高速よいち号)	1,890円
●美内	(高速しやこたん号)	3,180円
●岩内	(高速いわない号)	3,500円
●倶知安	(高速ニセコ号)	3,350円
●ニセコ	(高速ニセコ号)	4,000円
●若見沢	(高速いわみざわ号)	1,450円
●夕張	(高速ゆづりば号)	3,500円
●栗山	(高速あさひやま号)	2,080円
●笠井	(高速あしかが号)	2,170円
●滝川	(高速たきかわ号)	2,450円
●深川	(高速ふかい号)	3,020円
●留萌	(高速るもい号)	4,420円
●新十津川	(高速しんとつかわ号)	2,940円
●富良野	(高速みらの号)	4,150円
●旭川	(高速あさひかわ号)	3,860円
●苫小牧	(高速とまこまい号)	2,470円
●室蘭	(高速むろらん号)	3,860円

札幌市内から新千歳空港へは **新千歳空港連絡バス**が便利  
片道運賃1,030円(税別)・乗車券830円

札幌駅前ターミナルから乗車できます。  
(※夜行便とイーグルライナーを除く)

お問い合わせは 中央バス札幌ターミナル  
011-231-0500

**H&K** 北海道物流開発株式会社

道内の物流主要都市と首都圏を結ぶ  
信頼のネットワーク

物流  
北海道物流開発

車両  
エイチピーケー サービス

人材  
エイチピーケー サポートワーク

札幌市西区発寒 6条9丁目 1-10 ベルル宮の沢 3F  
TEL: 011-671-1077 FAX: 011-671-1088

ユーザーニーズを第一に考えたシステム提案

放送機器ビジネス・映像制作に関する機材のトータルコーディネート

**LOGIC JAM**

札幌市中央区北 2条西 14 丁目 3-11 第三住販ビル 3 階  
TEL: 011-280-0161 FAX: 011-280-0163  
webmaster@logicjam.co.jp

人間力教育を根幹とした医療人育成

**札幌保健医療大学**  
Sapporo University of Health Sciences

保健医療学部 看護学科  
保健医療学部 栄養学科

〒007-0894 札幌市東区中沼西4条2丁目1番15号  
TEL: 011-792-3350

塗料、プラスチック板、スコッチカルフィルム、  
その他マーキングフィルム、看板資材全般

**株式会社 市 甚**

〒062-0003 札幌市豊平区美園3条1丁目1番2号  
電話 (011)814-1112(代表)  
FAX (011)814-3211

極上の安心とおいしさを  
皆さまの食卓へ。

スーパー **極上キムチ**

海鮮エキスの旨みで  
さらにおいしい。

今、北海道で一番売れているキムチです。

北海道 恵庭市で製造しています  
北日本フード

販売 **北日本フード株式会社** 札幌市西区八軒10条西9丁目1-45  
電話0123-34-3000

製造 **株式会社健信** 北海道恵庭市戸磯201-9  
電話0123-34-3000 **ISO 9001認証取得**

<http://www.kitanihonfood.jp> **北日本フード** 検索

(通販サイト) <http://www.rakuten.ne.jp/gold/hokusaijan/>

**Johodai**

進化する情報大で、未来を拓こう。

現代の必須アイテム「IT」で志まれた就職  
環境を実現。一人ひとりの希望に沿った  
就職を達成しています。

平成29年3月卒業生 **97.6%**  
就職率

最近5年の平均就職率 **95.7%**

経営情報学部  
先端経営学科 ●デジタルビジネス専攻  
システム情報学科 ●システム情報専攻  
システム情報学科 ●宇宙情報専攻

医療情報学部  
医療情報学科 ●診療情報管理専攻  
医療情報学科 ●臨床工学専攻

情報メディア学部  
情報メディア学科 ●メディアデザイン専攻  
情報メディア学科 ●メディアテクノロジー専攻

あなたを大切に育てる **e環境**  
**北海道情報大学**  
〒069-8585 北海道江別市西野橋59-2 TEL 011-385-4411

お問い合わせは(広報室) 資料請求QRコード▼  
0120-83-4411  
<http://www.do-johodai.ac.jp/>  
e-mail: koho@do-johodai.ac.jp

41年の信頼と実績

サイン・ディスプレイ製作を専門とする  
造形製作会社です。

**株式会社 エス・ディー  
ひかりエ芸**

札幌市東区苗穂町 14 丁目 1-6  
TEL: 011-702-1114 FAX: 011-702-1117  
<http://www.sd-hikari.co.jp> E-mail: info@sd-hikari.co.jp





希望を  
蒔いている。

情熱が  
耕している。

未来も  
育てている。

大地から暮らしへ。想いを届けています。

実り、恵み、人へ、明日へ。



# 株式会社陽電社

代表取締役 影山英治

札幌市北区北 22 条西 8 丁目 1-33

TEL : 011-756-3111 FAX : 011-756-3113



新鮮な

海の恵みを  
食卓へ

北海道の海の幸を、安心・安全にみなさまへ、お届けいたします。



北海道秋鮭普及協議会  
北海道ほたて漁業振興協会  
北海道昆布漁業振興協会

<http://www.gyoren.or.jp>



あらゆるイベントをトータルにサポートする

## プランニング・ホッコー

### イベント

- ◆ イベントプロモーションの企画・制作・運営、各種レンタル
- ◆ オリジナル商品開発、SPツールの企画・制作

### 映像

- ◆ TV番組・CM・VP、イベント・式典・プロモーション等の企画制作
- ◆ 各種イベント中継
- ◆ 婚礼企画・撮影・編集

### サイン・デザイン

- ◆ 屋内外広告サイン企画・施工監理、トータルデザイン
- 〈許可登録〉  
北海道屋外広告業登録 第010384号  
札幌市屋外広告業登録 第155号

〒007-0805 札幌市東区東苗穂5条1丁目6番33号

Tel.011-780-5577(代) Fax.011-780-5588

<http://www.p-hokkoh.co.jp> ▶▶▶

