

コープさっぽろは 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。



生産者と生活者をつなぐ担い手づくり

アニマドールプロジェクト

食育活動の一環として2015年にスタートしたアニマドールプロジェクト。生産者と生活者をつなぐ「食育のプロ(アニマドール)の育成」と、北海道の食・農を軸とした「食育プログラムづくり」を通じて食育の新しい仕組みを築きます。2016年度には市立札幌開成中等教育学校と市立札幌大通高校の授業として正式に単位認定されました。



アニマドールプロジェクト 2017

札幌開成中等教育学校と札幌大通高校の生徒28名が4つのコースに分かれて「農業体験(15時間)」「コース別体験(15時間)」「報告会(5時間)」を組み合わせた計35時間のプログラムを実践。協力してくれる生産者も増え、2017年度は余湖農園、きなうすファーム、井澤農園の3カ所で農業体験を実施しました。



ファームインコース
協力農家に泊まって朝から夜まで農作業に従事。苗植え、雑草取り、収穫・洗浄など、出荷までの全工程を体験することを通して農業への理解を深めました。



販売体験コース
コープさっぽろルーシー店と「食べる・たいせつフェスティバル」の会場で、3日間にわたり野菜の販売を経験。消費者心理を考えいかに売るか、実践を通して学びました。



広報PR体験コース
情報誌編集長やグラフィックデザイナーとともにアニマドールをPRするための記事作成や動画制作を体験。コープさっぽろ広報誌「Cho-co-tto」の記事を実際に制作しました。



アニマドール弁当コース
福山醸造株式会社の協力のもと、アニマドール弁当を開発。市場調査、商品コンセプト設計、レシピ開発、試作などを行い、最後はコープさっぽろのバイヤーにプレゼンを行いました。

【アニマドールとは?】 イタリアには「アニマトーレ」と呼ばれる食育の専門家がいる。その語源は「楽しませる人」「元気にする人」。北海道でもアニマトーレを育てたいという願いのもと、北海道の「道」と動詞「Do」をかけて【アニマドール】と名付けました。

地域の食をフカボリしてつくる!

高校生チャレンジグルメコンテスト

高校生による創作メニューコンテスト。食味を競うだけではなく、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。

小樽水産高等学校



小樽水産高等学校の生徒さん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。生徒さんも店頭に立ち、自ら販売も体験。2015年からスタートしたこの取り組みは毎年大盛況!地元の組合員さんも楽しみにしてくれています。



高校生 チャレンジグルメ コンテスト

in HOKKAIDO

第6回

北海道 富良野緑峰高等学校

北海道 北見北斗高等学校

北海道 羅臼高等学校

北海道 砂川高等学校

北海道 真狩高等学校

北海道 平取高等学校

北海道 霧多布高等学校

北海道 標茶高等学校

北海道 三笠高等学校

北海道 帯広南商業高等学校

市立札幌大通高等学校

高校生が自らメニューを
考案し、調理して、販売する「創作メニュー」コンテスト!
地元食材を生かし、
地元の大人たちと協力して開発するオリジナル料理が勢ぞろい!
第6回目となる今年は、11校がファイナルへ進出!
大賞となるのはどの高校か?
みなさまの投票、お待ちしております!

日時: **10月7日(日) 10:00~15:00**

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: csap.kouhoustaff@todock.jp

チャレンジグルメ

検索

<http://challcon.sakura.ne.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5回〉
高校生
チャレンジグルメ
コンテスト
大賞校紹介

北海道富良野緑峰高等学校
富良野の秋メロンを
ギュギュツとムースに。



出品した「ふらの大地の恵み ムースメロン」。350円で提供しました

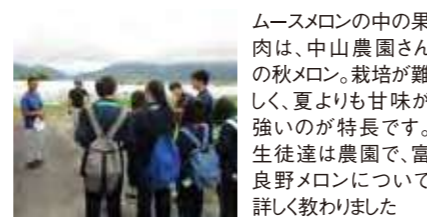
北海道富良野緑峰高等学校は、2017年10月のチャレンジグルメコンテストに初めて出場しました。参加する生徒は誰も商品開発をしたことがなく、何もわからないゼロからのスタート。まずは農家やワイン工場などを見学して、富良野の特産について知識を深めました。そこから自分たちでスイーツのアイデアを何案も出し、地元飲食店の方々の協力でアイデアが形になって「ふらの大地の恵み ムースメロン」が生まれました。その名の通り、メロンの緑を表現するほうれん草パウダー、スポンジの牛乳、卵に至るまで、原料はとことん富良野産。特に果肉のメロンは、夏時期よりも栽培するの



当日は120個以上も売れました!「さっき食べたらいいしかったから」とリピーターが何人も来てくれたとか

が難しい「秋メロン」を使用。高級品ですが、規格外などを提供してもらうことで原価を抑えることができました。これからもしっかりと売れるよう原価率にもこだわったムースメロンは、地元の洋菓子店で季節限定商品として毎秋、店頭と並べられることになっています。

コンテスト当日に間に合うよう、生徒達は放課後に地元飲食店の厨房や学校の調理室を借りながら、1週間かけて200個(予備含むと250個)を作り上げました。初参加で戸惑うことも多く、予想以上の気温上昇に予備の商品が溶けてしまうアクシデントもありましたが、商品レイアウトを変えて一個でも多く冷やすようにするなど工夫をして乗り越えました。そして審査結果は、見事大賞を受賞!協力してくれた地元の方々に嬉しい報告ができました。地元の良さを知り、多くの方とつながって挑んだコンテストは、高校生活の素晴らしい経験になったようです。



ムースメロンの中の果肉は、中山農園さんの秋メロン。栽培が難しく、夏よりも甘味が強いのが特長です。生徒達は農園で、富良野メロンについて詳しく教わりました



「インスタ映える彩りの良いスイーツを作りたい」と、ムースメロンは地元の多くの方に協力を仰ぎ、何度も試作を重ねて作り上げました

コンテストに参加したのは、商業クラブに所属する情報ビジネス科の皆さん。商品開発は初めてでしたが、半年間、一生懸命取り組みました



INDEX

- 2 〈第5回〉高校生チャレンジグルメコンテスト 大賞校紹介
- 3 協賛・協力／後援団体一覧
- 4 概要
- 4 実行委員会 会長より
- 5 タイムテーブル
- 5 参加学校・メニュー紹介
- 6 北海道富良野緑峰高等学校
- 6 北海道真狩高等学校
- 7 北海道平取高等学校
- 7 北海道羅臼高等学校
- 7 北海道標茶高等学校
- 8 北海道北見北斗高等学校
- 8 市立札幌大通高等学校
- 8 北海道三笠高等学校
- 9 北海道砂川高等学校
- 9 北海道霧多布高等学校
- 9 北海道帯広南商業高等学校
- 10 会場MAP
- 11 投票方法・表彰内容



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、北海道漁業協同組合連合会、ホクレン農業協同組合連合会、日糧製パン株式会社、北海道銀行、北海道情報大学、株式会社市碁、北海道物流開発株式会社、昭和交通株式会社、道路工業株式会社、北海道エネルギー株式会社、北海道和光純薬株式会社、北海道中央バス株式会社、株式会社オリジナルHOTTa、北海道コカ・コーラボトリング株式会社、株式会社陽電社、株式会社プランニング・ホッコー、札幌保健医療大学、株式会社彩香、株式会社タフスコポーレーション

後援団体／北海道、北海道教育委員会、北海道消費者協会、音更町、北海道栄養士会、札幌市教育委員会

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。



昨年のファイナリストのみなさん

実行委員会会長より

本年も多くの団体、企業様などのご支援、ご協力により、第6回高校生チャレンジグルメコンテストを開催するはこびとなりました。関係者の皆さまには改めてお礼申し上げます。今年の北海道は春先の天候不順、夏の終わりの台風、そして史上例のない大地震により、多くの道民、産業がダメージを受けました。このような年だからこそ、予選審査を通過し、コンテスト本戦に集う出場校の皆さんにはアイデアと美味しさたっぷりの一品、そして若いエネルギーでダメージを払拭していただきたいと思います。

皆さんにとって、良き仲間、良き思い出づくりのコンテストとなることを願い、実行委員会会長からのメッセージとします。



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)



タイムテーブル

10:00

開会
店頭販売開始
(投票方法はP11をご覧ください)

13:45

コンテスト終了
審査
14:30までは販売しておりますが、
この間は投票対象外となりますので、
予めご了承ください。

14:30

販売終了

14:45

審査結果発表
表彰式
屋内ステージにて行います。

15:00

終了



参加学校・メニュー紹介

地元の特産食材を使用した
地元愛がギュッとつまったメニューがもりだくさん!



富良野市

北海道富良野緑峰高等学校 チーム名:富良野緑峰高等学校

ふらの感満載のふわふわさわやかスイーツ!

「ふらのが咲いた! かつぷdeしふおん」

●使用した特産食材／ハスカップ、小麦粉、たまご、ふらの牛乳

北海道では知名度が高いハスカップですが、現在出回っている多くのハスカップはより甘さを追求し、品種改良をしたものになります。そんな中、富良野であくまでも原種にこだわりハスカップ本来の味を大切にしている農家さまと出会いました。この味を広く全道の方に知ってもらおうべく、地域の方と連携しながら商品開発に取り掛かりました。



真狩村

北海道真狩高等学校 チーム名:真狩高校生菓子班

真狩産ゆり根とえだ豆を使った羊蹄山をイメージしたお菓子!

「羊蹄モンブラン」

●使用した特産食材／ゆり根、えだ豆、大豆、豆腐

真狩高校は、羊蹄山の麓で、純農村地帯にある農業高校です。私たちは地場産野菜を使ったスイーツ開発や、地場産大豆「鶴の子」を栽培しています。「大豆」を教材として、小学生に食育学校を開いたり、ジュニア豆腐マイスター取得に取り組んだりしています。今回、活動をする中で、地元特産のゆり根と、鶴の子大豆を使用してスイーツを制作し、地元や活動のPRをしたいという思いから、このスイーツを制作しました。



平取町

北海道平取高等学校 チーム名:とまとくらぶ

肉汁がジュワッと詰まった、平取の美味しさ溢れる肉まんです!

「トマト肉まん~平取の恵み~」

●使用した特産食材／平取黒豚、桃太郎(トマト)、トマトピューレ

気軽に食べ歩きができるにくまんを見て、ちょっと重い豚肉などをおやつ感覚で食べたい!、食べてもらいたい!と思ってこのメニューになりました!黒豚は脂がさらっとして、豚肉特有の臭みも少なく、桃太郎は名前の通り桃のようなきれいな形をしていて、甘みが強く安全性も高いトマトです。使用したトマトピューレは100%桃太郎で、幅広い料理に使えます。



羅臼町

北海道羅臼高等学校 チーム名:チームらうす創作料理プロジェクト

ニシンと羅臼昆布を使った昆布ご飯をギュッと詰め込みました!

「らうすコロッと飯」

●使用した特産食材／ニシン、羅臼昆布

羅臼漁業協同組合の方から「今年は例年になくニシンが大漁だよ!」という情報をいただきました。春に捕れるニシンは、脂ののってとても美味しい魚です。かつて羅臼は、ニシンで繁栄した時期がありました。久しぶりに羅臼にやってきた大漁のニシンで美味しい料理を作り、羅臼町の活性化に貢献したいとの想いでこのメニューを考案しました。



標茶町

北海道標茶高等学校 チーム名:標茶高校牛乳ゼミ

鹿肉と地元の牛乳のコラボレーション!

「鹿肉を食べよう! ベーグルサンド」

●使用した特産食材／鹿肉、牛乳

北海道ではエゾシカによる農業や交通、生態系への被害が問題となっており、エゾシカの捕獲や駆除が進められています。駆除されたシカの有効利用法として、鹿肉を用いて様々な料理が開発され一部で高い評価を得ています。しかし、一般的にはあまり普及していないのが現状です。そこで、鹿肉と私たちの住む酪農が盛んな標茶町の牛乳を用いて、たくさんの人に食べてもらえる料理を作ることができないかと考えこのメニューを作成しました。



北見市

北海道北見北斗高等学校

チーム名:北見北斗の星

エゾ鹿肉を使用しロコソラーレ北見にエールを送るハンバーガー!

「鹿ーリングバーガー うまそだねー」

●使用した特産食材／鹿肉、はちみつ、塩、小麦、玉ねぎ

冬季オリンピックで大活躍したロコソラーレ北見の試合を見て感動しました。試合中、もぐもぐタイムで食べてもらえるほどおいしいハンバーガーを作りたいと考えました。バンズをカーリングストーンの形にして、ジビエの鹿肉を使用しました。北見特産のたまねぎを輪切りして、焼肉の生ダレとオホーツクブランド認証商品蜂蜜をブレンドした甘辛いタレで仕上げました。



札幌市

市立札幌大通高等学校

チーム名:チームさっぽろ伝統野菜

札幌伝統野菜を使用した新感覚ロールキャベツ!

「さっぽろーる」

●使用した特産食材／札幌大球、札幌黄、大通高校産はちみつ

総合実践を受講している生徒だけではなく、食文化を受講している生徒の力も借り、教科横断でレシピを考案しました!はじめはお互いに遠慮しがちで、うまく意見や会話をすることができませんでした。生徒全員が一つの目標に向かって協力し合い、無事「さっぽろーる」を作り上げることができました!消えかけた札幌伝統野菜を私たちも広めていきたいという思いがたくさん詰まった大通高校のレシピ。それが「さっぽろーる」です!



三笠市

北海道三笠高等学校

チーム名:三笠のとうきび広め隊

味、食感、彩りの3つが揃った三笠を感じられるクレープ!

「三笠をぎゅっと!とうきびクレープ」

●使用した特産食材／八列とうきび、黒珊瑚きゅうり、玉ねぎ、鶏醤

三笠市で生産されている八列とうきびの活用に関する研究を先輩から引き継ぎました。生地に八列とうきび粉を混ぜ、焼いた際に刷毛で鶏醤をひと塗りすることで焼きとうきびを彷彿とさせ、具材の鶏ミンチ揚げには八列とうきびの粒や鶏醤、三笠産の玉ねぎなどを使用することで三笠市の特産品のPRにつなげています。八列とうきびや三笠市の魅力を伝え、広めていくことを目的とした自慢の一品です。



砂川市

北海道砂川高等学校

チーム名:P-three(ピースリー)

Blessings of the earth(大地の恵み)!

「ポークレープ」

●使用した特産食材／米粉、たまねぎ、パプリカ、豚肉、にんにく、じゃがいも、とまと、たまご

授業や地産地消料理講習会で学習したことを生かし、片手で持ちやすいクレープ生地に、地元のおいしい食材をたくさん合わせて、新しい砂川市の名物になるように考案しました。私たちが砂川を代表するようなメニューを作りPRすることで、お世話になった街の方々に恩返しをしたいと考えて決めました。



浜中町

北海道霧多布高等学校

チーム名:酪農と海産のサンドイッチ霧高生

浜中オールスターズ!

「サクッとずっしり浜中たっぷり☆ベストマッチ☆春巻き」

●使用した特産食材／ホッキ、ホエイ豚、チーズ、昆布、バター

浜中町は水産・酪農に恵まれた土地で、おいしい食材が多くあります。なかでも、ホッキやホエイ豚は絶品です。これらの浜中町の魅力を多くの人に知ってもらうために、そしてよりおいしく組み合わせ提供できればと考えました。そこで、浜中町の特産品をふんだんに使った春巻きにすることで、ひと口で全ての味を味わっていただける品にしたいと思い決めました。



帯広市

北海道帯広南商業高等学校

チーム名:南商クッキング部

みんな大好きコロッケが主役の新しいチャパティ!!

「秋のコロチャパ」

●使用した特産食材／コロッケ(チーズ・じゃがいも)、とかちマッシュ

部活として企業の方と連携して開発したコロッケをたくさんの人に広めたいと思い、どうしたらこのコロッケのいいところを存分に引き出せるかを考えました。食べやすさ、万人受けを考えてみんなで話し合っ、このコロチャパに決めました。



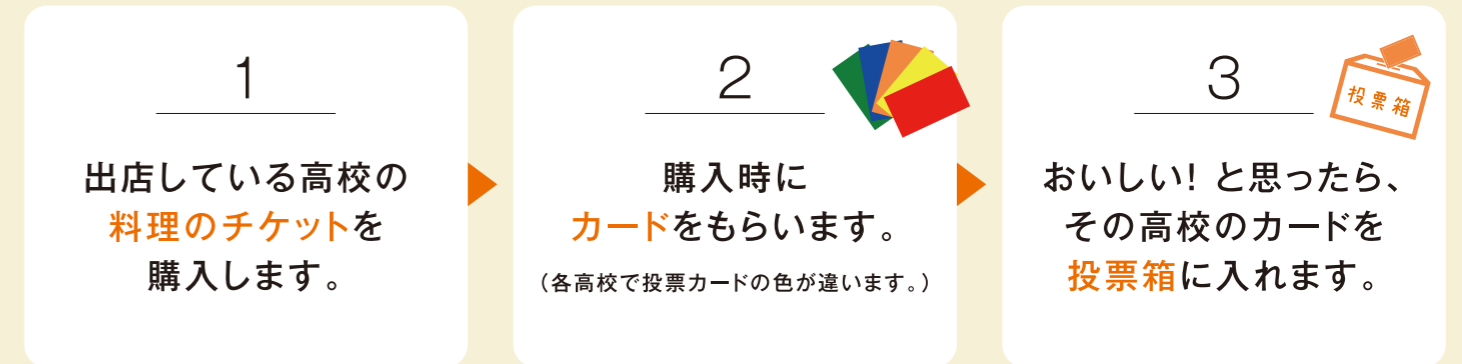
会場MAP

料理のチケットを購入して、各高校の創作メニューを食べ歩こう!



投票方法

投票カードが1番多い高校が「ファン投票賞」に!



表彰内容

大賞 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】

準大賞 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】

<p>味の匠賞</p> <p>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】</p>	<p>わがまち発信賞</p> <p>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】</p>	<p>ファン投票賞</p> <p>来場者からの投票が多かったチーム 【来場者投票数】</p>
<p>ストアオペレーション賞</p> <p>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】</p>	<p>商品企画賞</p> <p>今年度は、「コープさっぽろ賞」「タフスコオペレーション賞」の2つを予定しています。 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、タフスコオペレーションによる独自審査】</p>	

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

中村 貴之
タフスコオペレーション常務取締役兼大地ノ青果店店主

高森 雄輔
コープさっぽろ デリカ部部长

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

※順不同・敬称略

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。

ホクレン

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
●美幌	(高速みやこたん号)	3,180円
●岩内	(高速いわない号)	3,500円
●倶知安	(高速くさね号)	3,350円
●二セコ	(高速にせこ号)	4,000円
●岩見沢	(高速いわみざわ号)	1,450円
●夕張	(高速ゆづり号)	3,500円
●栗山	(高速くりやま号)	2,080円
●三笠	(高速みかさ号)	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	(高速ふらの号)	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** (小学生930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
北海道中央バス ☎0570-200-600

TRY FORWARD
物流の「その先」へ。

可能性や、情熱や、理想をのせて
私達は未来へ向かって走り続けます。

Next challenge!

Fresh Frozen Logistics

HBK 北海道物流開発株式会社

〒063-0826 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
<http://www.hbk.biz> 北海道物流開発 検索

おいしい、北海道らしく
Nichiryō

HOKKAIDO

北の国のベーカリー
NORTH ISLAND BAKERY

北の国のベーカリーシリーズ
～北海道で長年愛されている菓子パン～

NORTH ISLAND BAKERY
SWEET BREAD SERIES

日糧製パン株式会社
<http://www.nichiryo-pan.co.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

PLANNING HOKKOH CORPORATION

イベント	映像	サイン・デザイン
<ul style="list-style-type: none"> ◆ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 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>



きよく、おいしく、
たくましく。

いつだって、食べるあなたを守りたい。
いつだって、作るあなたのそばにいたい。
いつまでも、あなたに元気でいてほしい。

きよく、おいしく、たくましく。
私たちは、北海道ぎよれんです。



北海道秋鮭普及協議会 北海道昆布漁業振興協会
北海道ほたて漁業振興協会

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

株式会社 陽電社

札幌市北区北 22 条西 8 丁目 1-33

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

〈第4回〉大賞校紹介

北海道羅臼高等学校

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!

2013年初開催の「高校生チャレンジグルメコンテスト in HOKKAIDO」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。



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)



歴代最優秀賞学校一覧

第1回	第2回	第3回	第4回	第5回
北海道羅臼高等学校	北海道羅臼高等学校	北海道三笠高等学校	北海道羅臼高等学校	北海道富良野緑峰高等学校
らうす大漁焼	らうす紅白揚げ	メロンメロン♥スープカレー	およげ! コブスケ 〜らうすスケソウパイand昆布ご飯〜	ふらの大地の恵み ムースメロン

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

TFSCORPORATION 株式会社タフスコポレーション