



# 郷土料理甲子園 国東高に栄冠



総合優勝した国東高の生徒と特別審査委員長を務めた財前直見さん(左から3人目) 大分市金池南のJCOMホールホール大分

## 県出身の俳優・財前直見さんらが審査

第1回「郷土料理甲子園inおおいた2024」が17日、大分市金池南のJCOMホールホール大分で開かれた。県内の高校4校から5チーム18人が参加し、郷土料理に工夫加えたオリジナルメニューを調理。県出身の俳優財前直見さんらが審査した。



総合優勝した国東高の郷土料理

## 「宇宙食の学び生かせた」

大分学研究会(橋本謙司代表理事)が、高校生を対象に、地域の食の魅力を再発見し、受け継いでもらいたいと初めて企画した。大分商、明豊、国東、宇佐産業科学の各チームが考案したメニューを説明した後、ご飯・麺類、おかず、デザートなどの3品を仕上げた。5人の審査員が試食し、採点した結果、国東の沢田千紘さん(16)、厚田桃花さん(16)、安部桃恋さん(17)、岡野結菜さん(17)の4人も2年目のチームが総合優勝した。

「ト」をイメージ。国東名物の「たこ飯」や、月面での体調管理を考慮してビタミンDが豊富な県産の乾シイタケで天ぷらを作った。デザートのにじり焼きも、粉末にした乾シイタケをクリームチーズに混ぜて巻いた。

水が貴重な宇宙では洗いを減らすことが重要と調理法も工夫。じり焼きの生地は、ポトルに地粉と豆乳を入れてシェイクした。

チームは「優勝できると思わなかった。うれしい。総合学習で宇宙食を学び、アレンジに生かすことができた」と話した。

特別審査委員長を務めた財前さんは「一つ一つ丁寧に作り上げているのを見て感動しました。作る側も食べる側も笑顔があったのが一番良かった」と講評した。

(木村真弓)



〔問①〕 郷土料理甲子園inおおいた2024が初めて開かれましたが、目的はなんですか。

地域の食の魅力を再発見し、受け継いでもらうため

〔問②〕 総合優勝した高校の名前は？

国東高校

〔問③〕 同高は、宇宙にちなんだ料理を作りましたが、が調理の過程で工夫したことは？

(解答例)

水が貴重な宇宙では洗い物を減らすことが重要なので、じり焼きの生地はボトルに地粉と豆乳を入れてシェイクした

〔問④〕 あなたの好きな大分県の郷土料理を教えてください。

自由記述