

NEWS RELEASE

2021年11月26日

**優勝作品は宮城県農業高等学校
「米どころ宮城 冬の森べっぴんスープ」****「スマイル“フード”プロジェクト in東北 2021」
決勝大会 結果のお知らせ**

東洋水産株式会社(本社:東京都港区、社長:今村 将也)では、2021年11月20日(土)に宮城県仙台市にて、「スマイル“フード”プロジェクト in東北 2021」の決勝大会を開催し、優勝作品を決定致しました。

本企画は今年の7月より東北地区において、「食」に興味・関心のある高校生を対象に実施して参りました。地域の特色を生かしたスープメニューのアイデアを募るコンテストで、食の未来を担う青少年の健全な育成と、地域社会への貢献を目的としています。7回目の開催となる今年度は、特別支援学校(高等部)からもご応募があり合計56校246チームの皆様からご応募いただき、厳正なる書類審査により各県代表6チームを選出致しました。そしてこの度の決勝大会にて、「おいしさ」「地域性」「独創性」「実現性」などの観点に基づき、社内審査員と食品専門紙記者により、優勝・準優勝・各種特別賞を決定致しました。

■受賞作品

優勝：（学校名）宮城県農業高等学校／（チーム名）農業経営者クラブ
（作品名）米どころ宮城 冬の森べっぴんスープ

宮城の名産である米で作られた健康食品「甘酒」をベースにとろりとした濃厚スープに仕上げました。仙台白菜と甘酒の優しい甘さと八角の香りが口の中で広がると同時にレモン果汁の爽やかな酸味がアクセントになっています。更に、醤油とみりん、ゆずに漬けて焼いた柚庵焼きのしらすと食べることで、香り豊かなゆずの香りとスープの甘さとの組み合わせを楽しめます。ミヤギシロメの豆乳でクリーミーさと植物性たんぱく質がプラスしています。地元食材をふんだんに使用した、栄養面もバッチリなスープに仕上げました。**※上記特長や作品のアイデアを参考に商品化をいたします。**



準優勝：（学校名）秋田県立金足農業高等学校／（チーム名）I♡米(アイラブマイ)チーム
（作品名）秋田っ子のきりたんぼ風味スープ

フリーズドライの適性を自分たちなりに考え、具材を選定しました。きりたんぼの代わりに米粉を使用してお米の風味を出し、ねぎやにんじんを加えました。秋田の肉や野菜を使用し、美味しさを詰め込んでいます。きりたんぼを題材にしたスープで、秋田の食材の良さを沢山のの人に伝えたいと思います。普段きりたんぼ鍋を食べることができない人でも手軽に味わえるように、スープに比内地鶏のだしを使用し、最大限に味を近づけました。



プレゼンテーション賞：（学校名）福島県立あさか開成高等学校／（チーム名）チーム CRT
（作品名）I LOVE ふくしま♡ キャベツもちスープ

福島県の美味しいものといえば、地元のソウルフード「キャベツ餅」です。キャベツの油いために甘じょっぱい醤油味が格別に美味しいです。この美味しさをベースに、美味しいおだしを注ぎ、さらに郷土料理の「いかにんじん」をトッピングして福島らしさを強調しました。



調理技術賞：（学校名）岩手県立遠野緑峰高等学校／（チーム名）チームスリー
（作品名）炭焼きヤマメのワサビきくらげスープ

炭焼き一夜干しヤマメとワサビ、生きくらげ、ねぎを使用したスープです。ヤマメは塩焼きにして食べる人が多いですが、今回は出汁として使用したら、どのような味になるのかが気になり試してみました。ねぎとワサビでヤマメの美味しさを引き出す工夫をし、きくらげを食感のアクセントに加えました。遠野市は、日本一の養殖ヤマメの生産地であり、根ワサビも東北一の産地です。きくらげの生産農家も多く、産直では新鮮な生きくらげを手頃な価格で購入することもできます。このような遠野市自慢の食材を使用した一杯です。



地域貢献賞：（学校名）山形県立庄内農業高等学校／（チーム名）めっこいあねちゃ
（作品名）んめちャの～。おらだのだだちゃスープ

だだちゃ豆は山形県鶴岡市白山地区で生まれた在来野菜の枝豆です。他県では栽培されない特産品で、噛めば噛むほど味わいが増し、旨味と甘味、香りが広がる美味しさです。「枝豆の王様」とも呼ばれているだだちゃ豆のはじきも利用し、余すことなく使いたい、という想いで和風ポタージュを作りました。また真いわしの煮干しでだしを取り、味に深みを出しました。アクセントとして乾燥させただだちゃ豆を加えました。



業界紙記者賞：（学校名）青森県立木造高等学校／（チーム名）K³くらぶ
 （作品名）青森きくらげたっぷり 煮干しマシマシもち麦スープ

青森ブランドとして、令和二年にデビューした「青森きくらげ」と地元であるつがる市の「つがるもち麦」、ごぼう、ねぎを使用しました。青森のソウルフードである煮干しをガツンと利かせた、癖になる味わいのスープです。煮干しをそのまま食べられるように、醤油で炒めるのがポイントです。煮干しの味をマシマシにするために煮干し粉を入れ、少し酸味のあるスープに仕上げました。糸唐辛子で味変ができ、一層食欲をそそり、主食が進む一杯を目指しました。



■決勝大会概要

実施日時	2021年11月20日(土)12:30~16:15
実施場所	仙台国際ホテル 平成の間 〒980-0021 仙台市青葉区中央 4-6-1
参加チーム ・ 作品名	<ul style="list-style-type: none"> ・青森県立木造高等学校／K³くらぶ 「青森きくらげたっぷり 煮干しマシマシもち麦スープ」 ・岩手県立遠野緑峰高等学校／チームスリー 「炭焼きヤマメのワサビきくらげスープ」 ・宮城県農業高等学校／農業経営者クラブ 「米どころ宮城 冬の森ベっぴんスープ」 ・秋田県立金足農業高等学校／I♡米（アイラブマイ）チーム 「秋田っ子のきりたんぼ風味スープ」 ・山形県立庄内農業高等学校／めっこいあねちゃ 「んめちゃの～。おらだのだだちゃスープ」 ・福島県立あさか開成高等学校／チーム CRT 「I LOVE ふくしま♡ キャベツもちスープ」 <p style="text-align: right;">（順不同）</p>
審査基準	「おいしさ」・「地域性」・「独創性」・「実現性」などの観点から、プレゼンテーション・試食（当日生鮮食材で再現調理した作品・事前に当社でフリーズドライ化した作品）審査を通して当社社員と食品専門紙記者が選考致しました。
賞・表彰	優勝・準優勝・各種特別賞を各1チーム決定し、表彰致しました。優勝チームのアイデアメニューは、2022年秋頃にマルちゃんブランドの「カップ入りフリーズドライスープ」として商品化致します。
特典	優勝・準優勝・各種特別賞の他、出場チーム全員に副賞を進呈しました。