

入賞作品一覧

※タイトル五十音順、作成者敬称略

※作成者が匿名希望の場合はハンドルネームを記載しています。

優秀賞	
タイトル	親子3代でニシン漬
作成者	千田 治子、千田 安枝、千田 美咲
PRポイント	<p>毎年たくさんの種類の漬物を作る漬物名人のお姑さん。 嫁いであら16年、いつかはお姑さんから漬物作りを教わりたいたいと思いつつ月日が流れ、この度ついに親子3代でニシン漬を漬けることになりました。 漬物は地域の文化で、ニシン漬は北海道ならではのもの。キャベツ、大根は1日前から粗切りし水を入れて塩漬けにしたり、身欠きニシンを米の研ぎ汁に一晩浸すなどのひと手間はありますが、材料が揃えば子供も楽しく漬けることができました。 なにより、お姑さんが孫と作れて嬉しそうな顔をしていました。来年以降も一緒に漬けようと思いました。 自分で作った漬物はこの上なく美味しかったです。</p>

優秀賞	
タイトル	北国の食文化「いずし」を漬ける
作成者	浦木 明子
PRポイント	<p>昭和11年生まれの母が70年以上にわたり作り続けている「いずし」 中学生のころからいずし作りの手伝いをしてきたそうです。冬の間、雪に閉ざされる中で野菜と魚を保存しつつ、旨味が増していく北国ならではの発酵食。昔は様々な魚で漬けたそうですが最近ほとんどサケです。手間と時間を惜しまずに漬けるいずしはお正月に欠かせない故郷の味と言えるでしょう。</p>

優秀賞	
タイトル	じいちゃんのべこ餅
作成者	石井 清太郎、石井 なつ美
PRポイント	<p>端午の節句のお菓子として北海道ではポピュラーなべこ餅。じいちゃんも89歳。今年の夏、帰省した私たちの前で作ってくれたのを最後に、蒸籠や竹のすだれなど、全ての道具を処分してしまいました。もうじいちゃんが作ったべこ餅を食べることはありませんが、美しい束ね熨斗のべこ餅を皆さんに知っていただきたいと思い、応募しました。</p>

優秀賞	
タイトル	ジンギスカン
作成者	ジンくん
PRポイント	<p>今の時代、焼き肉屋さんが増えている。ジンギスカンというおいしい郷土料理が消えてしまわない様に2020年のオリンピックに向けて広めていきたい。北海道の人のみではなく、道外の人や外国の方にも広め食べてもらい、「おいしい！」という感動をジンギスカンを通してわかってもらえば旅行に来道した時に提供し続けることができると思う。</p>

優秀賞	
タイトル	とりめし～開拓と稲作の歴史が織りなす郷土の味～
作成者	美唄市地域おこし協力隊
PRポイント	美唄といえば「美唄やきとり」が有名ですが、「とりめし」も名物です。どちらも同じ鶏食文化で、鶏をまるごと味わうという地域独自の特徴があります。この「とりめし」の始まりには、歴史的・地域的背景があります。開拓・入植当時の苦難がもたらした養鶏と、未開の地を耕し、冷害・水害を乗り越えてきた稲作。貴重な栄養源で収入源だった鶏と大切なお米を使い、客をもてなしたのが「とりめし」の始まりです。それを各家庭で受け継いできました。現在では、レストランやお弁当、イベント、宅配サービス、学校給食などで親しまれています。「とりめし」発祥地となる美唄市中村地区の農家のお母さんたちの生産活動も魅力的なエピソードです。

優良賞	
タイトル	アイヌ料理、フレンチと出会う Ainu Food Meets French Cuisine
作成者	吉村 卓也
PRポイント	南区にあるピリカコタン(札幌市アイヌ文化交流センター)を拠点に、アイヌ女性会議(メノコモシモン)のメンバーたちが、アイヌ料理の伝統を活かしながら、現代風にアレンジした料理の開発を進めている。東京のフレンチレストランのシェフのアドバイスを受けながら、今年イタリアで行われたスローフードの世界大会「テラマードレ」で披露するためのメニュー開発を行った。これまで、文献も少なく、あまり光の当たってこなかったアイヌの伝統料理を学び、研究を続けるアイヌの女性グループの姿を撮影した。

優良賞	
タイトル	石狩鍋
作成者	ドミニク
PRポイント	石狩鍋は縄文時代の頃からあります。その頃の鮭はさかんにとられており、その鮭をつかい鍋をし、石狩川の近くで盛んになったことから石狩鍋と名がつけました。

優良賞	
タイトル	いももち
作成者	ゆか
PRポイント	十勝でたくさん穫れるじゃがいもをふんだんに使ったいももちです。じゃがいも本来の味を味わえると思います。

優良賞	
タイトル	親子三代 厚田郷土料理 いずしを継ぐ
作成者	カネシメ高橋水産株式会社
PRポイント	小さい頃から祖母達で作った飯寿司を食べ続け、その味を代々受け継ぎ、現在も地元の素材にこだわりを持った昔からの味を守っています。味の決め手となるのは、魚の手入れが重要となり、臭みのない魚本来の美味しさを保つため塩・酒・砂糖など調味料も厳選し、魚ごとにその特性を活かした味付けを心がけています。これからもより多くの方に知ってもらいたい。特に若者には食べてもらいたいと願い、食育普及を進めていきたいと思っています。

優良賞	
タイトル	元気の源「北海道 黒千石大豆」
作成者	寺内 昇 & 郁子
PRポイント	<p>黒千石は、種皮が黒で、子実が緑の極小粒黒大豆。 雄大な北海道の地で、太陽の光、肥沃な大地、清らかな水等、大自然の恵みをたくさん浴びて、元気いっぱい、愛情いっぱいに育てられた健康優良児の黒千石大豆です。</p> <p>小さくて皮が固く、栽培が難しい為、栽培が途絶え、幻の黒千石とされていました。北海道の農業研究者により発見され、栽培が復活。</p> <p>黒千石の研究が重ねられた結果、イソフラボン、アントシアニン、ポリフェノール等が豊富であることがわかり、栄養価が高い、健康的な大豆として人気上昇。</p> <p>様々な加工品開発により商品化が進み、学校給食の食材として採用され、さらに、町のお母さん方のオリジナルメニューが次々に考案されています。</p>

優良賞	
タイトル	心も体もほっこり かぼちゃ団子
作成者	北海道札幌手稲高等学校 家庭クラブ、放送局
PRポイント	<p>手稲地区は大浜みやこかぼちゃの生産で有名です。甘みも強いかぼちゃ団子にはぴったりなかぼちゃです。この美味しさを生かすにはシンプルな調理法で食べるのが一番美味しいと思います。かぼちゃ団子は昔からどこの家庭でも食べられていた料理のひとつですが、あまりにも地味すぎて家庭の外には出ていませんでした。これは、北海道の郷土料理の1つにもしていき、世界中の人にも食べて頂きたいと思います。</p> <p>今回は、食べることはしていても作ったことがないという本校家庭クラブの生徒がどんな味付けで食べるのが美味しいかという研究も兼ねてかぼちゃ団子を作りました。高校生にもおやつ、夜食、おかずにもなるととても好評でした。今後も伝えていきたい料理の1つになったと思います。</p>

優良賞	
タイトル	“伝統”料理を“伝統”野菜で新しく！～石狩鍋八行すいとん～
作成者	札幌保健医療大学 商品開発研究会サークル
PRポイント	<p>北海道の伝統料理として有名な石狩鍋。私たちはこの伝統を長く受け継ぐために更なるおいしさ、新しさが必要だろうと考え、北海道伝統の野菜である八列とうもろこしを使ったすいとんを作りました。八列とうもろこしは大学の農園で一から育て収穫した後、風乾してから石臼を使用して粉末化するなど、加工の部分においても伝統にこだわることで、昔ながらの“食文化”、“技術”を大切にしました。伝統を伝承するだけでなく発展させ、より良くする“温故知新”を意識しつつ動画を作成いたしました。</p>

優良賞	
タイトル	母から子へ受け継がれる食卓
作成者	三好 蘭、三好 蕾、椎名 藤佳
PRポイント	弟の誕生日会をするために、美味しい料理を作ろうと、子供たちで北海道産の大根やナス、オクラ、ピーマンなどの野菜を収穫しました。そして、お母さんからいくらのしょうゆ漬けの作り方を初めて習いました。誕生日会当日には、収穫した野菜を使った三平汁や、いくらのしょうゆ漬けを使ったちらし寿司、ザンギなどをみんなで作り、おじいちゃんや叔母さん、従妹も集まり食事を囲んでお祝いしました。北海道ならではの伝統の食事が、誕生日という特別な時間で共有され、母から子供たちへ受け継がれていくことで、家族の思い出の味として永遠に続いていきます。

優良賞	
タイトル	ピンクのあいつ
作成者	赤い彗星
PRポイント	私が小さい頃から食べ親しんだ大好きな料理をもっと多くの方々に、これからも長く食べ続けられるように、心があたたまるエピソードと共に紹介します。

優良賞	
タイトル	ヤマメの焼き干し
作成者	桃井 一元
PRポイント	昨今、蝦夷地で古くから生活していたアイヌ民族の生活に注目が集まる中、私が最も興味を持ったのがアイヌの食文化である。北海道の食文化を興味深く調べていくと、必ずたどり着くのがアイヌ料理だからです。 アイヌ食文化のなかで、私が受け継ぎたいと考えたものは「魚の焼き干し」です。ヤマメを使った焼き干しは貴重な保存食で、たんぱく源だったに違いないと思います。 今回、素朴で滋味深い「ヤマメのサヨ(かゆ)」を作ってみました。

入選	
タイトル	いざという時のために受け継ぎたい昔ながらの台所の風景
作成者	さっぽろ「おいしいごはん」研究会
PRポイント	平成30年9月6日に発生した北海道胆振東部地震では、大きな地震による被害に加え、大規模な停電が注目されました。しかし、ガスや水は早い段階で使えるようになった地域が多かったけれど、お米があっても停電ではご飯の炊けない家庭があったと聞きます。ガスコンロで普通の鍋でお米を炊くという昔ながらの台所の風景が、いざというときに大きな力を発揮することを、改めて思い知らされた出来事でした。動画では、この昔ながらの台所の風景を思い描きながら、ご飯を炊いて、おむすびを結ぶことを試みました。

入選	
タイトル	心から誰もが楽しめる伝統食 腎臓病や糖尿病など食事制限のある方でも北海道の伝統食を楽しむ
作成者	insta.sayaka
PRポイント	腎臓病、糖尿病…。好きな食事を自由に食べられないという人が、一人でも減るように。誰もが「食」を楽しむために、北海道食材を使用した伝統の食事を広めようと活動しています。レシピ考案を行う札幌南一条病院管理栄養士の相内・久恒、spazio gentileシェフの高橋、インスタグラマーの三好、動画制作担当の椎名が集まり、ほすびたるcookingというメディアを立ち上げ病気の方やその家族の方の少しでも力になれるようにと日々レシピ開発を行っています。制限のある食事の中でも、見た目は楽しく何より美味しいと感じて頂けるレシピをより多くの人に伝えられればと思います。

入選	
タイトル	地域に伝わる漬け物を受け継ぐ
作成者	酪農学園大学 農畜産物市場論研究室
PRポイント	これまで地域に伝わってきた漬け物を何とか残そうと、地域や農協などが受け継ぐ取組が見られます。岩見沢市の「ゆあみ農産研究会」は、同市の特産品として人気の「手づくり お茶の水三升漬」を先代の組織から引き継ぎました。先代の組織は25年間、製造を手がけてきましたが、会員の高齢化で製造を終了することになりましたが、これを継承しました。地元産のナンバンとシシトウを使っていますが、品質の安定化に特に気を使っています。JAいしかりは、直売所「とれのさと」で「いしかり漬け」を販売してきましたが、生産していた方が高齢でやめられることになり、JAとして生産を引き継ぎました。地元産の材料を使い、伝統の味を守っています。こうした地元の漬け物を受け継ぐ取組がさらに広がって欲しいと思い動画を作りました。

特別賞(未来チャレンジ賞)	
タイトル	羅臼で生まれ育った高校生の挑戦～羅臼高校創作料理PJ～
作成者	大石 陽介
PRポイント	羅臼町では、町に唯一の高校である羅臼高校の生徒が町の活性化を目指し、地域食材を使ったメニュー開発事業「羅臼高校創作料理プロジェクト」に取り組んでいます。高校生の明るさと豊かな発想力で、毎年ユニークなメニューが出来上がっています。今年で第6回となる高校生チャレンジグルメコンテストin Hokkaidoに、第1回大会から出場しており、4度の大賞を受賞しています。メニューの開発には、町の料理人、漁業関係者を始め、多くの方々にご協力をいただき、その地域が一体となった取組が、毎年高く評価されています。この「創作料理プロジェクト」の思いを受け、高校生への応援ムービーとして制作したのがこの動画です。流れている音楽は、町の音楽愛好家の方々が制作してくださったオリジナル応援ソングです。地域全体で取り組んでいるこの「創作料理プロジェクト」は、今後も地域に元気を与える活動として精力的に活動していきます。