

👑 ゴールド賞

おかわりシカたなしカレー

徳島県三好市 徳島県立池田高等学校本校

矢野 新さん、福田 悠作さん、中村 蒼空さん



南あわじの農家さんとの写真



鹿肉ミンチ使用のキーマカレー



ジビエのイメージのイラスト

使用した農業遺産地域の産品

- ①そば米（徳島県にし阿波）
- ②にし阿波の六穀ブレンド（徳島県にし阿波）
- ③ナス（徳島県にし阿波）

- ④ピーマン（徳島県にし阿波）
- ⑤ニンニク（徳島県にし阿波）
- ⑥玉ねぎ（兵庫県南あわじ）
- ⑦米（兵庫県南あわじ）

アイデアの概要

徳島県にし阿波地域の「祖谷の地美栄」鹿肉ミンチと淡路島産玉ねぎを使い、ジビエのキーマカレーを作りました。鹿肉は塩麴に漬けて臭みを抑え、食べやすくしています。玉ねぎのほか、人参、ナス、ピーマン、ニンニク、生姜、トマト缶を加え、玉ねぎ以外の野菜もにし阿波地域のものを使用して地産地消に取り組みました。ご飯には「にし阿波の六穀ブレンド」と徳島県の郷土料理であるそば米を、淡路島産米と炊き込み、地域の恵みを感じるプチプチ食感が楽しめる一品です。

アイデアや名称に込めた想いやエピソード

私たちは、にし阿波に暮らす高校生として「食を通じて地域の未来を変える」ことを目標に活動しています。徳島西部には蕎麦米や雑穀などの伝統食材など、豊かな食文化があります。その魅力を全国に発信したいと考えたとき、深刻な鳥獣被害問題に直面する三好市の「鹿」に注目しました。捕獲した鹿を廃棄せずジビエとして活用することで「環境保全・観光資源・交流・経済効果・健康」という“5K”の効果が期待できます。鹿肉は高たんぱく・低脂肪・鉄分豊富ですが、臭みが気になるとの印象から日常的に親しまれる機会は限られています。そこで、誰もが親しみやすいカレーに取り入れることを考えました。調和する食材を探す中で出会ったのが、南あわじ市の循環型農業で生まれる玉ねぎです。循環型農業は、持続可能な農業のモデルとして注目されています。こうして生まれる淡路島の玉ねぎは甘みが強く、味だけでなく環境保全の視点からも私たちのカレーに最適だと確信しました。私たちは実際に現地へ調査に行き、その魅力を実感しました。そうして完成したのが「にし阿波ジビエと淡路島玉ねぎのキーマカレー」です。鹿肉は塩麴で臭みを抑え、玉ねぎやトマト、香味野菜と煮込み、深い旨みを引き出しました。さらにご飯には、にし阿波で昔から食べられてきた六穀を使用し、伝統食材も活かしました。この料理は、地域課題をおいしさで解決し、未来へ希望をつなぐ一皿です。食べることが地域を守り、次世代に物語を受け渡す。その第一歩を、このカレーから広げたいと考えています。



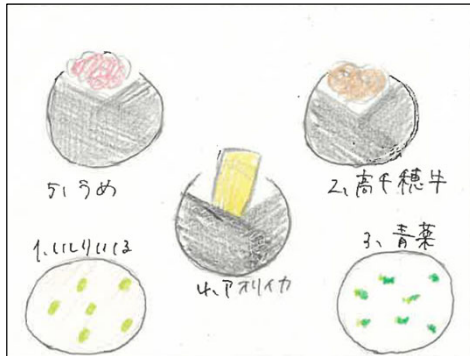
シルバー賞

農業遺産でつなげるおむすび

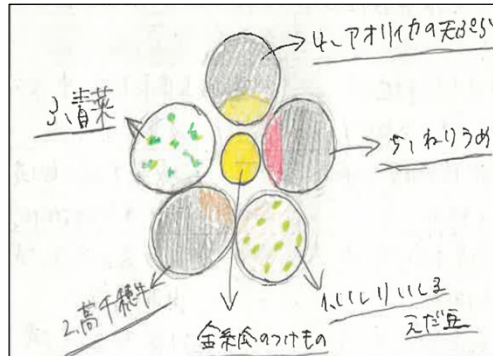
～5つのおむすびで農業遺産を知ろう！つなげよう！～

熊本県阿蘇市 熊本県立阿蘇中央高等学校

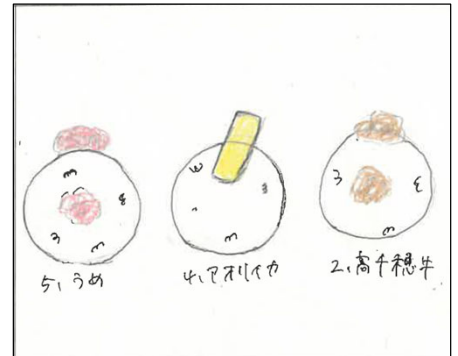
岩下明来さん、佐藤維さん



1個1個のイラスト



おむすびを上から見たイラスト



断面図

使用した農業遺産地域の産品

- | | |
|---------------------|--------------------|
| ①いしり・いしる（石川県能登） | ⑦魚のゆりかご水田米（滋賀県琵琶湖） |
| ②阿蘇コシヒカリ（熊本県阿蘇） | ⑧棚田米（新潟県中越） |
| ③岐阜えだまめ（岐阜県長良川上中流域） | ⑨山形青菜（山形県最上川流域） |
| ④ねりうめ（和歌山県みなべ・田辺） | ⑩仁多米（島根県奥出雲） |
| ⑤高千穂牛（宮崎県高千穂郷・椎葉山） | ⑪アオリイカ（徳島県県南） |
| ⑥ブランド米「ささ結」（宮城県大崎） | ⑫金糸瓜（石川県能登） |

アイデアの概要

たくさんの地域とつなげるために、農業遺産でつながるおむすびを考えました。5つの種類のおむすびを集合させて、むすぶ、つながるようにしました。

アイデアや名称に込めた想いやエピソード

【アイデアの説明】

- | | | |
|-------|-----------|---------------------------------|
| 1.熊本県 | 阿蘇コシヒカリ | …いしり・いしるを味付けとし、塩茹でした枝豆を入れる混ぜご飯。 |
| 2.宮城県 | ささ結 | …塩コショウで味付けして焼いた高千穂牛を具材とするおむすび。 |
| 3.島根県 | 仁多米 | …青菜を塩で味付けしたものをご飯に混ぜるおむすび。 |
| 4.新潟県 | 棚田米 | …アオリイカを天ぷらにしたものをご飯の上にのせるおむすび。 |
| 5.滋賀県 | 魚のゆりかご水田米 | …ねりうめをそのままご飯の上にのせるおむすび。 |

1つ目のおむすびと、3つ目のおむすびは、混ぜご飯になるので海苔は使わないようにします。
2つ目と4つ目と5つ目のおむすびは、具を上のにのせるので、海苔で巻く。海苔は九州地方産の有明海苔を使用する。

シルバー賞

「徳島の Heart を、ひと串に♡」

徳島県美馬市 徳島県立脇町高等学校

國安美樹さん、藤原 朋世さん、元木 真生さん



にし阿波地域の傾斜地にある
ヤツマタ畑見学



郷土料理「祖谷のでこまわし」様のお菓子



遊山箱をイメージしたパッケージ

使用した農業遺産地域の産品

- ①雑穀〈ヤツマタ〉（徳島県にし阿波）
- ②ゆず（徳島県にし阿波）

- ③備長炭（徳島県県南）
- ④ゴウシュイモ（徳島県にし阿波）
- ⑤サルナシ（徳島県にし阿波）

アイデアの概要

祖谷の郷土料理「でこまわし」をイメージし、徳島の雑穀や果実等を使った串刺しの丸いスイーツを考案しました。3種類の味があり、①サルナシとヤツマタを白あんに練り込み、砕いた琥珀糖で彩ったもの、②甘いゴウシュイモクリームでみそ餡を包み、琥珀糖の薄い膜で覆ったもの、③備長炭パウダーと刻んだゆずを練り込んだ餡を、同じく琥珀糖で包んだものです。生産者の思いや素材の魅力を一串に込め、徳島の“今”と“昔”をつなぐ未来へ届けるスイーツです。

アイデアや名称に込めた想いやエピソード

にし阿波地域には、雑穀やサルナシ、ゴウシュイモなど、豊かな自然と人の営みによって育まれた農業遺産の産品があります。しかし、これらの魅力が若い世代や観光客に十分に伝わっていない現状に、私たちは課題を感じていました。昨年の第2回ジーニアス農業遺産フードコンテストでは、メンバーの1人がシルバー賞を受賞しました。そのレシピを地元の店舗に依頼し、期間限定で提供していただき来店客にアンケートを実施したところ、料理自体の満足度は高かったものの、農業遺産への関心を引き出すには十分ではないという結果が得られました。この経験を踏まえ、今回は「見て楽しい・食べて驚き・話題にしたくなる」要素を意識し、祖谷の郷土料理「でこまわし」の形状をヒントに、新たに日本農業遺産に選定された「徳島県県南地域」の備長炭とタッグを組み、地域食材を楽しく味わえるスイーツを考案しました。さらに、にし阿波地域の現地調査で、雑穀生産組合の元組合長・杉平さんが「今でもイモは茹でて味噌で炒めた料理が一番美味しい」と、笑顔で語ってくださった、その言葉にその日一番の強い思いを感じ今回のレシピのメインにゴウシュイモクリームを使うことにしました。素材選びでは、地域性・栄養価・見た目の面白さを重視し、試作では味のバランスや華やかさにこだわりました。日頃から探究部にし阿波班として、地元の世界農業遺産地域の聞き書きや調査に取り組んでおり、今回のアイデアもその活動の延長線上にあります。このスイーツを通じて、徳島の“今”と“昔”、生産者の思いや地域の食文化を未来へつなぐきっかけをつくりたいと考えています。

シルバー賞

藍のWAサンド

徳島県三好市 徳島県立池田高等学校本校

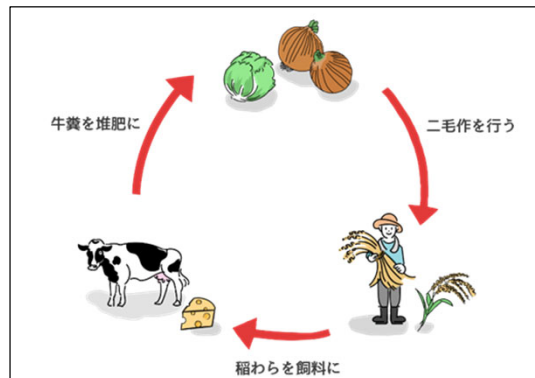
先川こはるさん、山口ひまりさん



藍農家栃谷さんを訪問した際の写真



左：おかずサンド
右：スイーツサンド



南あわじ地域の循環型農業のイラスト

使用した農業遺産地域の産品

- | | |
|----------------|-------------------|
| ①家賀藍粉（徳島県にし阿波） | ⑤玉ねぎ（兵庫県南あわじ） |
| ②そば米（徳島県にし阿波） | ⑥レタス（兵庫県南あわじ） |
| ③ゆず（徳島県にし阿波） | ⑦トマト（兵庫県南あわじ） |
| ④はちみつ（徳島県にし阿波） | ⑧リコッタチーズ（兵庫県南あわじ） |

アイデアの概要

にし阿波地域でブランド認証された家賀藍粉とそば米を練り込んだ二種類のベーグルサンドを考案しました。おかずサンドには淡路島産の甘い玉ねぎをソテーし、淡路島産レタスとトマト、手作りの鶏ハム、さらに、徳島県祖谷地域の郷土料理であるそば米を硬茹でし、カラシマヨで和えたソースを合わせました。スイーツサンドには淡路島産リコッタチーズとにし阿波のゆずピール、はちみつを挟みました。にし阿波と南あわじの豊かな食材と伝統の魅力を一つに詰め込んだ、地域ならではのベーグルサンドです。

アイデアや名称に込めた想いやエピソード

私は、にし阿波と南あわじ、二つの農業遺産地域の食材を組み合わせた『藍のWAサンド』を考案しました。きっかけは家業のパン屋です。小学生の頃から店を手伝い、パンを通して人が笑顔になる瞬間をそばで見てきた経験から、「食で人を幸せにできる」と感じ、高校の探究活動では「食文化」を研究しています。はじめに、にし阿波で食用藍を栽培する農家を訪問しました。食用藍にはポリフェノールや食物繊維が豊富で健康効果も期待できることを知りました。伝統文化の藍を食に取り入れることは、地域の新しい可能性を広げると考え、パンに練り込みました。また、徳島の郷土料理であるそば米や香り高いゆずも、健康や風味を支える地域ならではの食材として活かしました。このパンと合う食材を考える中で、父と訪れた南あわじで食べた玉ねぎの甘さに感動したことを思い出しました。私たちは南あわじ市で現地取材を行い、牛の排泄物を堆肥にして稲を育て、その稲を牛が食べ、再び肥料として戻る循環型農業を学びました。その循環の中で育つ玉ねぎは甘みが強く、レタスはみずみずしく、チーズは濃厚で、自然の恵みと農業の工夫が味に表れていました。『藍のWAサンド』には、“阿波・淡路”をかけると同時に、人・地域・食材をつなぐ「輪」、調和の「和」、循環の「環」という意味を込めています。さらに、ベーグルの形自体が「輪」を象徴し、見た目からもコンセプトを表現しています。地域に根ざす食材の魅力を、食を通じて未来へつなげていきたいと考えています。

農業遺産地域特別賞

龍果稲荷（りゅうかいなり）

沖縄県浦添市 沖縄県立浦添工業高等学校

島袋絢愛さん、屋嘉比美音さん



左：ちらし寿司稲荷 右：ジューシー稲荷



販売時のパッケージ

使用した農業遺産地域の産品

①黒糖（沖縄県多良間） ②乾しいたけ（大分県国東半島宇佐） ③ひじき（三重県鳥羽・志摩）

アイデアの概要

沖縄の伝統料理であるジューシーやラフテーを1から手作りし、農業遺産地域の産品である黒糖をラフテーの味付けに使用し乾燥しいたけの戻し汁を加えることで、旨みと深みをプラスしました。沖縄産のドラゴンフルーツの皮を活用し、稲荷の皮を鮮やかなピンクに染めた彩り豊かな一品です。さらに、沖縄産パイナップルを使用することで、その爽やかな酸味とドラゴンフルーツの優しい甘みが絶妙に調和し、華やかさとともに沖縄らしい風味も楽しめます。

アイデアや名称に込めた想いやエピソード

私たちは以前、ドラゴンフルーツ農家さんを訪ねた際に「もっと多くの方にドラゴンフルーツを知って欲しい」「商品開発に使って欲しい」という農家さんの思いを直接伺うことができました。その言葉を聞いて、農家さんが大切に育ててきた作物を、私たちのアイディアで形にして多くの人へ届けたいという思いが強くなり、今回商品開発に挑戦しました。

まず、左側のちらし寿司稲荷は普段のちらし寿司にドラゴンフルーツを加えることで、彩りや風味が引き立ちます。さらに上にパイナップルを載せることで、甘みと酸味のバランスがマッチし、見た目にも味わいにも新しい発見を生み出しました。農家さんが大切に育てた果物を最大限に生かした一品です。

右側のジューシー稲荷は、沖縄の郷土料理であるジューシーを中に詰め薬草フーチバー（よもぎ）の香りで包みました。上にのっているラフテーは沖縄県多良間地域の黒糖で味付けしています。さらに、大分県国東半島宇佐の乾しいたけや三重県鳥羽・志摩のひじきなど、全国の食材とコラボレーションすることで、沖縄と他地域の魅力をつなぐ料理だと感じます。また、いなり寿司の皮にはフードロス削減の観点から、普段捨てられてしまうドラゴンフルーツの皮を活用しました。ドラゴンフルーツの皮にはビタミンB群、ビタミンC・E、葉酸、食物繊維、アントシアニンが豊富に含まれており、健康面にも優れています。

この二つのいなり寿司には、農家さんの思いと私たちの発想を重ねて沖縄の魅力を全国に発信したいという願いと『農業産物を全国に広める架け橋になりたい』という思いが込められています。



審査員特別賞

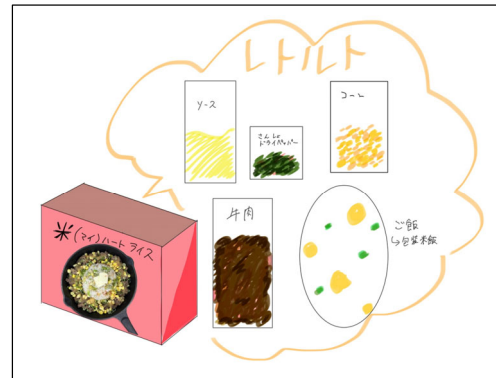
米（マイ）ハートライス～ごはんでご縁、味は満点！～

宮城県気仙沼市 宮城県気仙沼高等学校

小野寺結風さん、千葉彩夏さん



お椀にもったご飯をフライパンの中央に盛り付け、まわりに牛肉とコーンを盛り付ける。その後バターとさんしょ、一味で盛り付けました。



レトルトの際のパッケージです。それぞれをレンジで熱し、ご飯を盛り付けまわりに牛肉を盛り付けます。その後スパイスとソースをかけて完成です。

使用した農業遺産地域の産品

- ①ブランド米「ささ結」（宮城県大崎）
- ②北浦梨ピューレ（宮城県大崎）
- ③但馬牛（兵庫県美方）

- ④丹波篠山黒枝豆（兵庫県丹波篠山）
- ⑤丹波栗（兵庫県丹波篠山）
- ⑥淡路牛乳（兵庫県南あわじ）
- ⑦岩津ねぎ（兵庫県朝来）
- ⑧朝倉さんしょ（兵庫県朝来）

アイデアの概要

兵庫県と宮城県の農産物を組み合わせ、阪神淡路大震災から30年を「実りと絆」で表現した鉄板ごはんです。兵庫の枝豆や栗のほくほく感と、宮城の梨を用いた爽やかなソースが調和し、甘み・香ばしさ・ピリッとした山椒の余韻を楽しめます。ご飯を中心に牛肉やコーン、バターを加えることで若者にも親しみやすく、地域の農の恵みを世代を超えて味わえる一皿に仕上げました。

アイデアや名称に込めた想いやエピソード

この料理を考えた背景には、阪神・淡路大震災から30年という節目があります。兵庫県と宮城県は共に震災を経験し、農業や暮らしに大きな打撃を受けました。しかし多くの人々の努力で農地は再生され、現在では豊かな実りを育む道を歩んできました。その歴史を「二つの大地の恵みをひと皿に重ねる」ことで表現したいと考えました。ご飯には兵庫県の枝豆と栗、牛乳を選びました。特に栗のほくほく感と枝豆の彩りは秋の実りを象徴します。宮城県からは梨を採り入れ、すりおろして加熱することで自然な甘さを生かしたソースにしました。炊き込んだご飯を中心に、牛肉、コーン、ネギ、バターを鉄板風に仕上げることで香ばしさと食べ応えを加え、最後にさんしょと一味を振ることで和のアクセントを添えています。アイデアを練る上で甘み、香ばしさ、爽やかさ、辛みをどう組み合わせるのか話し合い、ご飯に入れる具材やソースでバランスを取り、彩りを出すために枝豆は炊いたご飯に混ぜこみました。枝豆や栗の素朴な味わいと梨の爽やかな甘み、肉の旨みが調和するひと皿に出来ました。このアイデアを通して実現したいのは震災を経験した地域が互いに支え合い、農業の力で未来へ繋がっていく姿を伝えることです。食には「記憶に残る力」があります。その力を生かし、この料理を一つの語り部として、震災の教訓や人々の思いを後世に伝えたいと考えました。そして、食を通して震災を忘れず、力強く立ち上がってきた歩みを共有し、農業遺産の価値を次世代へ受け継いでいくことを目指しています。震災の記憶と未来を築く希望を、この料理名と一皿に込めました。