

未来の食べる北海道スूप

- 未来の食べる北海道スूपレシピコンクール実行委員会(センチュリーロイヤルホテルと公益社団法人北海道栄養士会で構成)では、北海道150年事業としてスूपレシピコンクールを開催した。
- また、北海道では、アイヌ民族の伝統的な食文化や地域の特産品、気候や風土を生かした郷土料理が受け継がれていることから、アイヌ民族の伝統的な料理「オハウ」が起源とされている郷土料理「石狩鍋」をコンクールのテーマとした。
- これらの取組により、地産地消や郷土料理の認知度が高まり、ふるさと北海道に愛着と誇りが持てる次世代の育成につながった。



【取組の内容】

- 北海道産の秋鮭、鹿肉、野菜、米を指定食材とし、石狩鍋をテーマに、オリジナルの具だくさんの食べるスूपレシピを募集した。
- 道内外から36作品の応募があり、審査の結果、最優秀賞1品、優秀賞3品を選んだ。
- 受賞作品をもとにレシピ集を作成した。



最優秀賞
(鹿肉メインの具だくさんスूप部門)
しかのチタタプの豆乳スूप



コンクール調理風景



コンクール審査風景

【取組の成果】

- 応募者は、北海道の特産物や郷土料理の特徴、その背景にある地域性などを学ぶことにより、北海道の食文化への関心を高め、継承を後押しするとともに、食を支える多様な人材を育成する機会を創出した。
- 未来の食べる北海道スूपレシピコンクール実行委員会は、受賞作品によるレシピ集の作成やイオン北海道(株)での商品化(期間限定)を通じ、北海道の食文化をPRすることにより、地産地消や郷土料理の認知度が高まり、ふるさと北海道に愛着と誇りが持てる次世代の育成につながる取組となった。



イオン北海道で販売された商品



受賞作品等を掲載したレシピ集