

# 食育がわら版

第13号  
令和2年2月

食に感謝、市民も地域も元気がいっぱい大村！

市民が心身ともに健康でいきいきと暮らせるよう市では様々な事業をとおして食育を推進します。



大村の高校生がチャレンジ！頑張っている嬉しいニュース！

## ●第1回SASEBOSweets甲子園で初チャンピオンを獲得

### 「世知原茶」を使った創作スイーツ 『お茶目なケーキ』商品化！

佐世保の和菓子・洋菓子・パン職人さんが地元のお菓子の魅力を発信する「SASEBOSweets甲子園」の新作として「SASEBOSweets甲子園」が開催されました。

このケーキでの受賞を忘れずに3人で素敵なパティシエになりたい。人が笑顔になれるパティシエになりたい。



「世知原茶」を使った創作スイーツの商品化をコンセプトに8点の応募から、向陽高校パティシエ科で早岐中学校出身の3人（増岡奈穂さん、山本夏海さん、伊藤遥さん）が1位に輝きました。「世知原茶」に地元の「テコボン」を取り入れた爽やかな味に、見た目も水玉模様を取り入れるなど工夫をこらした作品の獨創性が評価されました。大会の1位作品を基に10月から「ハウステンボス」で商品化され、期間限定で販売中です。

## ●「食の甲子園」全国高校生食育王選手権出場

11月に福井市で開かれた、高校生が3人1組になって食の知識や料理の腕前を競った「第13回全国高校生食育王選手権大会」に向陽高校調理科

錦まるごと1匹バーグ、骨せんべい、黒田五寸人参、ゆでピー、イイダコ、あんかけちゃんぽん茶碗蒸し、みかんソース等長崎の食材満載！



2年生のチームが2チーム出場しました。全国300チームの予選を勝ち抜いたこの全国大会では「地元食材を使った令和定食」のテーマのもと一汁三菜の料理を提案します。入賞は逃しましたが、大村や長崎の食材を全国にPRしました。



## ●第6回豆乳レシピ甲子園 郷土料理部門 最優秀賞受賞

### 「Soy Milk ちゃんぽん」

10月12日の「豆乳の日」にちなんで、「豆乳の良さを知ってもらいために、豆乳を使ったアイディア料理コンテスト郷土料理部門で、大村高校家政科3年の濱川由衣さんが、見事最優秀賞に輝きました。

「Soy Milk ちゃんぽん」は、スープに豆乳を入れて作る栄養満点のちゃんぽんです。この作品は課題研究授業の一環として、夏休みに試作を重ねながら、簡単に美味しい豆乳スープができました。

受賞後には、クラスメイトと一緒に「Soy Milk ちゃんぽん」を作り、美味しく食べてもらいました。

この経験を通して、もっとたくさんの人達に豆乳の魅力を知ってもらいたいです。（濱川由衣）



## ●第5回たまごニニニ料理甲子園 グランプリ受賞

### 「みつこちゃんぽん」

11月1日の「11月5日(いいたまごの日)にちなんで、卵の良さを知ってもらいたいことを目的に開催された「たまごニニニ料理甲子園」で、大村高校家政科3年の岡田瞳さんが、見事グランプリに輝きました。

このコンテストは、1食に卵を2個以上使用することを条件とし、創作卵料理の味やアイディアを競うものです。

今回、グランプリを受賞した「みつこちゃんぽん」は、3つの卵を使用しています。1つ目は溶き卵をスープに、2つ目は錦糸卵で麺に、3つ目は冷凍卵の天ぷらです。3種類の調理法でそれぞれアレンジし、魚介類や野菜もたっぷり入った栄養満点のちゃんぽんができました。

この作品は調理の授業の一環として取り組み、何度も試作を重ね、みんなの意見を参考に作り上げました。受賞後には、クラスメイトと一緒にみつこちゃんぽんを作り、美味しく食べてもらいました。

当日は、緊張しましたが、約1か月毎週末練習し、手際の良さも評価されたことがうれしかったです。これからも卵を通して、いろいろな料理やスイーツをつくり、たくさんの人を笑顔にしたいです。（岡田瞳子）



●準グランプリ！カゴメオムライススタジアム 2019

ー長崎 雲仙オムライス 準グランプリ 獲得ー

日本生まれの洋食「オムライス」のNo.1を決める「カゴメ オムライススタジアム」が5月18日(土)～5月19日(日)開催されました。12,000食以上のオムライスの中からテラスフィールドの山口祐一氏の「長崎雲仙オムライス」が準グランプリとして、ケチャップの旨味やコクをバランスよく使用したことを評価され、特別審査員賞カゴメコーポレートシェフ賞も受賞いたしました。食材は、長崎県の食材にこだわり、卵のヒタで雲仙の山肌を、山にかかった雲をチーズで表現されています。



また、令和元年6月6日に大村市食生活改善推進員市内交流会に、山口氏に講師にきていただきました。「日常の食卓を特別に変えるオムライスメッセージ」のごことで、デモンストレーションと、メッセージパフォーマンスを披露していただきました。山口氏のフライングパフォーマンスに魅了された参加者は、普段は口に出せない大切な家族へ、感謝の言葉や愛のメッセージを書き込んでいらっしやいました。



●8月4日「栄養の日」  
楽しく学ぼう！みんなの食育

8月4日にプラザおおむらにおいて、栄養の日のイベントが(公社)長崎県栄養士会主催にて開催され、様々な催し物が行われました。親子クッキングでは、本格ピザ作り、イベント会場では、食育クイズやパネル展示、地元産の農産物や加工品の販売も行なわれました。また、健康寿命について考える県民公開講座も行われ、約300人の市民が「栄養」に触れ、「栄養」を考える日となりました。



食育ボランティア紹介

●一人でも多くの方に郷土料理を伝えたい

大村ずしを伝えるのし隊

平成12年から(公社)長崎県栄養士会の研究グループとして活動を実施している食のボランティア団体。大村寿司の「いわれ」をこわさずに、先人の「心」を尊重しながら、現代の人々の健康志向に合うよう、生活習慣病予防の基本である「すず味」に挑戦して、「減糖・減塩大村ずし：新(SHIN)・大村ずし」を考案し、それ以降、「大村寿司」の継承・普及活動を実施しています。保育園・幼稚園・老人会等から沢山の依頼があり、大村を中心に、県各地にて講習会を実施しています。

S : Sugar & Salt Lessen (減塩・減糖) (健康的)

H : Healthy (改良)

I : Improve (栄養)

N : Nutrition

●保育園の先生たちも頑張っています

大村市内の保育園の調理師・栄養士さんは、年8回ほど定期的に技術や専門性の向上のための研修会を実施し、子供たちの健康で美味しい食事作りや、食育の普及に努めています。令和元年9月10日に、「減塩・減糖大村寿司」を大村ずし伝え残し隊さんの御指導のもと、調理実習を行いました。22名の参加があり、時代にあったSHIN大村寿司を知ることができ、とても良い実習ができました。今後、園の子供たちと楽しみながら作ったり、行事食に取り入れていきたいと思えます。



現在、大村市では第3次大村市食育推進計画を実施中です。(平成29年4月～令和4年3月)

令和4年度から第4次大村市食育推進計画作成のため、令和2年10月頃に市内在住の3,000名を対象に、食育アンケートの実施を予定しています。

大村市の食育の現状を把握する貴重な資料となりますので多くの方に回答していただきたいと思います。アンケートが届いた皆様には、御協力をお願いいたします。



食育活動の情報をお寄せください

皆様の地域、団体、学校等における食育への取り組みやイベントで、食育かわら版や市ホームページなどに掲載可能な情報がありましたら下記までお知らせください。 ※写真も大歓迎です。

発行元 大村市福祉保健部 国保けんこう課 健康づくりグループ  
 TEL 0957-53-4111 FAX 53-5572 E-mail kokuho@city.omura.nagasaki.jp  
 ホームページ http://www.city.omura.nagasaki.jp