

秋田商高生 フードグランプリ初参加

県産シイタケ使いカレー



堀内さんから目録パネルを受け取る佐々木さん（左）

秋田市新屋の秋田商業高校の生徒が、2025年度に行われた「第12回全国高等学校フードグランプリ」に初めて参加した。県産シイタケと比内地鶏を使った「しいたけうめえカレー」を開発した同校は、「地域貢献賞」と「大塚食品『ビタミン炭酸マッチ』賞」を受賞した。

フードグランプリは、高校生が地域の食材や食文化を生かして開発した商品の頂点を賞する大会。食を通じた地方創生と人材育成による食品市場の活性化を目的に、伊藤忠

「地域貢献賞」などダブル受賞

食品が13年から開催している。25年度は41校が65商品を応募し、昨年11月1日に東京で行われた本選には6校が進出した。

同校は「総合的な探究の時間」の授業の一環で大会に参加し、24人が商品開発に取り組んだ。カレーに使用した県産シイタケは、大きさや形が市場の基準に合わない「規格外野菜」として廃棄されているもので、食品ロス削減を意識して取り入れた。本選では3年の佐々木隼翔さんと二田小雪さん、2年の坂口のおのさんと葛西秀希さんの4人が、商品のプレゼンテーション



県産のシイタケと比内地鶏を使った「しいたけうめえカレー」（秋田商業高校提供）



地域貢献賞と大塚食品「ビタミン炭酸マッチ」賞を受賞した秋田商業高校の生徒（同校提供）

ンや試食提供、販売を行った。佐々木さんは、使用するスパイスの量の調整に苦戦したことを振り返り、「シイタケ独特の味や強い香りを抑えるために使ったが、スパイスが効きすぎると辛くて子どもが食べられなくなってしまう。試食を繰り返し、幅広い世代に食べてもらえるような味を目指した」と話した。

審査員を務めた大塚食品製品部飲料チームの堀内雄大さんが来校し、商品開発までの過程や売り上げを伸ばすために大切なことなどについて説明。贈呈式では、堀内さんが佐々木さんに目録パネルを手渡した。商品はJR秋田駅ビル・トピコや秋田空港、道の駅おおゆ（鹿角市）などで1個691円で販売している。

（武田桜子）