

# DAY 1

## レシピコンテスト 前日準備



村川学園主催

# 雪の下野菜 レシピコンテスト

In 北海道中富良野町  
2025.01.17-1.20

中富良野町では、町内農産物を利用したレシピ開発に取り組むことで、農産物のさらなる付加価値向上と知名度の拡大を目指し、農業と観光の連携による新たな食の魅力を発信しています。その活動の1つとして、今回村川学園主催のレシピコンテストへ食材を提供、決勝戦を中富良野町で開催しました。

全国の学生を対象として専門学生部門、高校生部門に分かれ、中富良野町産雪の下野菜を使用したレシピを考案し、調理・審査。その中でも予選を勝ち抜いた、各部門2チーム(東西各1チーム)が中富良野町へ来町しました。この取り組みは、役場企画課のテレワーク施設プロモーション事業の一環として行われたものです。

▶ 全国高校生レシピコンテストとは  
ガストロノミーツーリズムの観点に立ち、食の力で町を元気にすることを目的として、2023年より学校法人村川学園が主催しているコンテストです。専門学生部門、高校生部門に分かれ、テーマに沿ったレシピの考案、調理しプレゼン・提供までを行います。



到着後、すぐに自己紹介。緊張した面持ちでしたが、専門学生も高校生も、しっかりと自分の言葉で挨拶をしていました。

中富良野町の紹介や今回の予定を説明するオリエンテーションは、終始真剣な雰囲気が進みました。



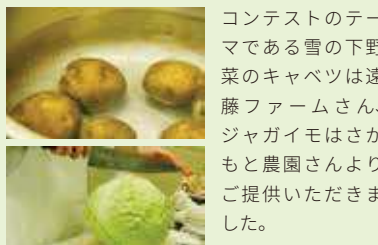
材料を確認後、すぐに調理開始。慣れた手つきで野菜を洗い、下準備を行います。緊張しながらもチームを超えてコミュニケーションをとりながら各々の準備を進めます。

「味が決まらない!」とこだわりながら何度も首をかしげる様子も。何事も全力で取り組む姿が印象的でした。

明日のリハーサルを行った後、高校生は一足先に宿泊施設へ。残った専門学生と先生は本番見学者用の40食を調理しました。



「絶対勝ちたい」「緊張する!」「おいしく食べてもらいたい」ドキドキとワクワクが入り混じった様子で下準備を進めます。真剣にやりながらも楽しんで料理を行い、予定通り下準備は完了!



コンテストのテーマである雪の下野菜のキャベツは遠藤ファームさん、ジャガイモはさかもと農園さんよりご提供いただきました。



# DAY 2

## レシピコンテスト 決勝戦



決勝戦当日。緊張した面持ちながらもスムーズに作業を進め、事前に用意したプレゼンテーションを堂々と発表。どのレシピも観光客の購買意欲をかき立てるための工夫だけでなく、町内の飲食店がレシピを実践、提供する際の材料調達・調理についても配慮されていました。

### 高校生部門



東京都立農業高等学校  
雪の下カレーパン



神村学園高等部  
雪の下野菜を使用したシュークリーム

### 専門学生部門



東京山手調理師専門学校  
雪の下メロンバーガー



大阪調理製菓専門学校 ecoleUMEDA  
中富良野パフェ

### 10:30 調理開始



レシピコンテスト本番。  
10時30分より学生たちの調理が始まりました。  
下準備をしていたおかげか、調理は順調に進みます。



今回は町公式 YouTube チャンネルにてライブ配信も行っており、インタビューもあったため、若干緊張感を漂わせながらの調理でした。それでも丁寧に盛り付けを行い、時折笑顔を見せる場面もありました。



一般参加者40名と審査員5名の分が完成！  
最後まで見栄えにこだわり、丁寧に調整を繰り返していました。一般参加者用の試食品を会場に配置し休憩。次はいよいよプレゼンテーションと審査に入ります。

### 12:30 審査開始



事前に準備した資料をもとに堂々とプレゼンテーションを行う学生たち。  
審査員はプレゼンテーションを聞きながらオリジナルレシピを試食・審査します。

### 最優秀賞

#### 高校生部門

神村学園高等部  
雪の下野菜を使用したシュークリーム



#### 専門学生部門

大阪調理製菓専門学校 ecoleUMEDA  
中富良野パフェ

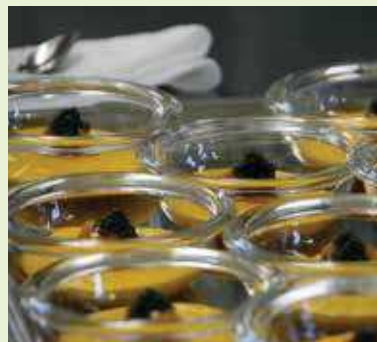


# DAY 3

## JAL ファーストクラス 機内食再現イベント



今回、レシピコンテスト決勝戦進出の副賞として、ファーストクラス機内食再現イベントを企画しました。学生たちは初めてのファーストクラス機内食にワクワクしながら調理を体験し、実際に試食しました。積極的に質問も行い、最後はシェフと一緒に笑顔で記念写真を撮り、貴重な体験ができました。



### MENU

#### Amuse

グーゼール

#### Hors-d'œuvre

中富良野産人参のムース

#### Main dish

##### Fish

雪の下キャベツとキンキのパピヨット  
中富良野産シャルドネのソース

##### Deer

中富良野産エゾシカのステーキとソーセージ  
雪の下じゃがいものアリゴを添えて

ファーストクラスのシェフの指導のもと、まずはムースの盛り付けから開始。1品1品丁寧に計りで量を均一にしてから盛り付けていきます。



メインの鹿肉も、初めにシェフのお手本を見学してから体験し、丁寧な指導を受けました。



ファーストクラスの機内食を実際に試食し、味わいます。中にはメモをとっている学生も。「どれもおいしい!」と目を輝かせていました。

試食を楽しんだあとは質問タイム。「どんな修行が一番大変でしたか?」などシェフ個人の体験などに対する質問や、調理に関する質問を積極的に行っていました。どの学生も質問の前に必ず感謝を伝えており、どの学生も真剣な表情で質問していました。



# DAY 4

## JAL マナー講座 雪の下キャベツ収穫体験



JALの客室乗務員によるマナー講座で接客の極意を学び、笑顔の作り方やお辞儀などを実践。その後、今回のレシピコンテストでも使用した雪の下キャベツの収穫体験を行い、雪の下から現れた鮮やかなキャベツに大興奮でした。



### JAL マナー講座



これから実際にお客様の前に立つこともある学生たちに対し、JALのおもてなしを学んでもらうため、JALの客室乗務員 岩出さんによる接客マナーの基本講座が開催されました。第一印象に大切なもの、お客様への接し方など、経験も交えたお話に、学生たちは真剣に耳を傾けメモをとっていました。お辞儀や笑顔の作り方などを実践する場面では、積極的に教わったことを実践していました。



### 雪の下キャベツ収穫体験

レシピコンテストのテーマ食材「雪の下キャベツ」を提供して下さった遠藤ファームさんへお邪魔し、雪の下キャベツを実際に収穫させていただきました。「掘りすぎてキャベツを傷つけたらどうしよう」と初めは恐る恐る掘っていた学生たちでしたが、雪の中からキャベツが出てくると歓声をあげていました。また、実際に収穫したキャベツの葉を切り分けていただき見。「甘い!」「みずみずしい!」と喜んでいました。



### 交流会

全ての行程を終え、中富良野町最後の食事はジンギスカンです。中富良野町役場の職員が心をこめたおもてなし交流会。本場のジンギスカンに学生たちは舌鼓を打ち、交流を深めていました。最後に最優秀賞の2校から1人ずつ挨拶を行い、今回のレシピコンテストの日程は全て終了しました。

