



島原市×島原農高が参戦

来年夏の東京2020オリンピック・パラリンピックに向けて、日本各地のホストタウンを訪れる世界各国の外国人選手らに対し、日本の食材やおもてなしの心のすばらしさを発信する「GAP食材を使ったおもてなしコンテスト」に、島原市と島原農高のチームが県内から唯一エントリー。

オリリンピック・パラリンピック推進本部事務局が主催。GAP（農業生産管理行程）認証を取得した農業高校と自治体が連名でプロジェクトチームとして参加し、おもてなしの取り組みについて順位を競う。40チームがエントリーした。

市はスペインレスリング競技の事前キャンプ地に決まっております。11月10～15日にトレーニング交流の一環で16～18歳の若手選手など9人が来島し、地元の高校生らと合宿を行った。その一環で、JGAP認証を受けている同校は自家栽培トマトをふんだんに使った料理を提案し、ホテルシーサイド島原（同市新湊1丁目）の協力のもと、スペイン料理のパエリア、郷土の具雑煮やかんざらしなど20品のおもてなし料理をふるまったところ、好評だったという。

GAP食材でおもてなしコン

市はスペイン王国（レスリング）のホストタウンになっている。16日からウェブ投票が始まり、市や県がホームページを通じて投票や応援を呼びかけている。

東京五輪に向けて

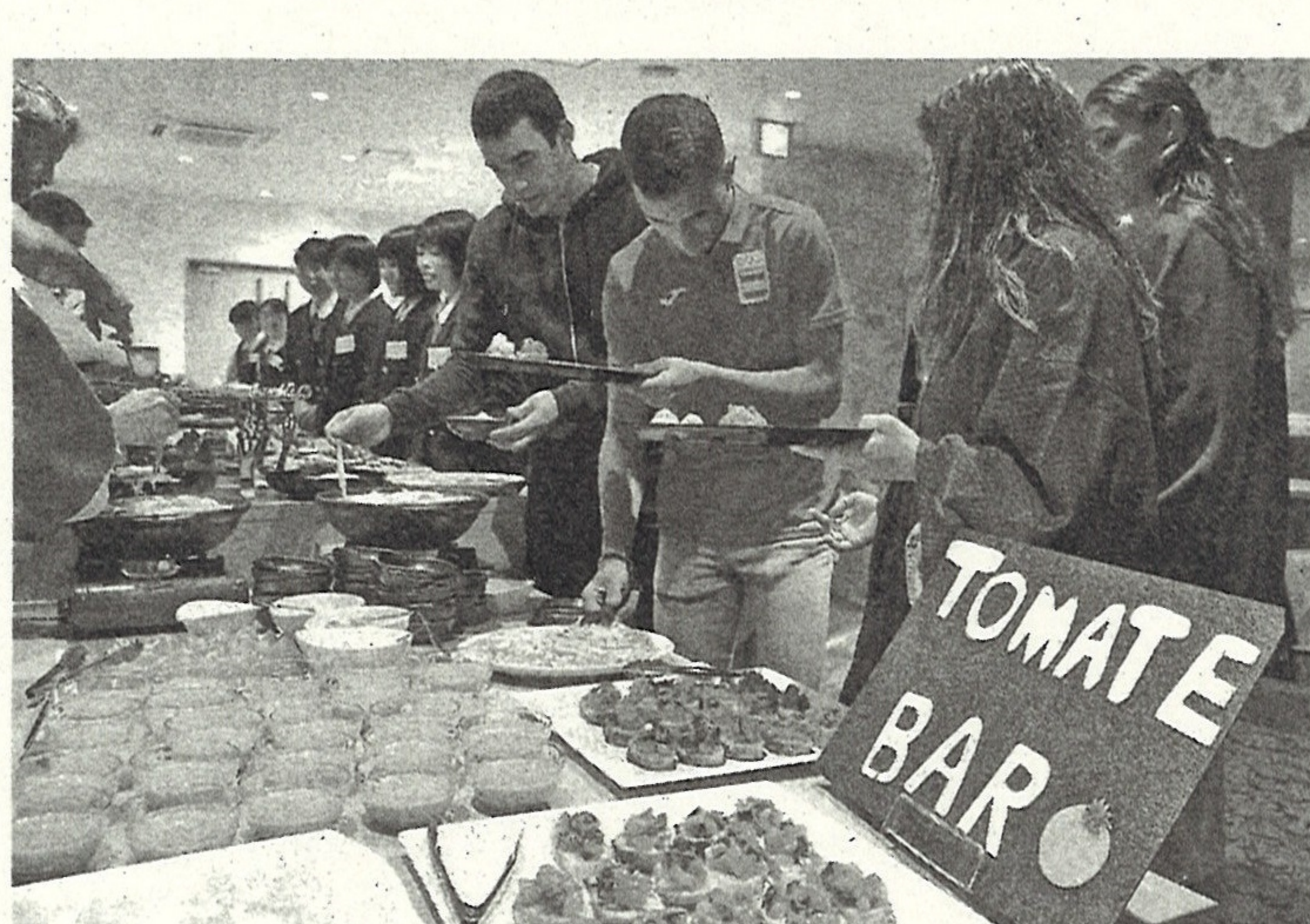
日本食材など発信

コンテストは内閣官房東京

技の事前キャンプ地に決まっております。11月10～15日にトレーニング交流の一環で16～18歳の若手選手など9人が来島し、地元の高校生らと合宿を行った。その一環で、JGAP認証を受けている同校は自家栽培トマトをふんだんに使った料理を提案し、ホテルシーサイド島原（同市新湊1丁目）の協力のもと、スペイン料理のパエリア、郷土の具雑煮やかんざらしなど20品のおもてなし料理をふるまったところ、好評だったという。

市教育委員会ではコンテストを機に「ホストタウンとしてオリリンピックに向けた意識の醸成と、迎え入れる側としておもてなしの意識向上につ

ウェブ投票開始 本県唯一



した「バル」風の料理と島原半島の恵みを受けた食材や郷土料理をアレンジした料理も紹介している。

メールアドレスを入力すると票を投じることができ。投票は1日に1人1票ずつで、1月15日まで。

料理を味わうスペインの若手選手ら。11月11日、ホテルシーサイド島原で二いずれも島原市提供