

東京五輪のホストタウンを訪れる選手らに、日本の食の安全やおもてなしの心を発信する「GAP食材を使ったおもてなしコンテスト」。スペインのレスリング代表を受け入れる島原市と県立島原農業高のチームが県内で唯一参加している。審査の一つ、ウェブ投票が15日まで実施中。市教委担当者は「機運を高めるいい機会。上位入賞へ協力を」と訴える。

### 島原市と島原農高のチーム

## コンテストで競う

コンテストは、内閣官房東京オリンピック・パラリンピック推進本部事務局主催。食の安全性などに配慮した農業生産工程管理の基準「GAP」認証を取得した食材を生産する農業高などとホストタウンが連携した計40チームが参加した。もてなしメニューの考案や、取り組みの実績などをウェブ上で説明し、競う。

島原市と島原農業高の取り組みは「トマト★バル★島原風」。スペインの食事処<sup>ドング</sup>兼居酒屋「バル」で提供されるパエリアなど6品をメインに、具雑煮や寒ざらしなど島原の郷土料理をアレンジした計20品を提案。食材には同校が生産するGAP食材のトマトやイチゴを使った。昨年11月の同国の若手選手のトレーニングキャンプでは、歓迎会で20品を提供した。ウェブでは生徒らとの食事を通じた交流などの実績もメニューと合わせPRする。

投票は、コンテストの専用ページからで、1人1日1票投じられる。8日現在、島原は6位。今月下旬ごろ発表されるランキング順位や有識者による選考後、上位チームが3月に表彰される。

(大田裕)

# GAP食材使い おもてなし

東京五輪・パラ  
推進本部事務局 15日までウェブで投票



GAP食材のトマトを使った料理をPRする島原農業高の生徒  
＝2019年11月11日、島原市新湊1丁目、HOTELシーサイド  
島原（島原市提供）