

GAP食材コンテスト

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」で、県内から唯一参加した島原市と県立島原農業高のチームが大臣賞に次ぐ事

務局長賞に選ばれた。コンテストは、農産物の生産管理の徹底ぶりを示す「GAP」認証を取得した食材を生産する農業高などと自治体が組み、メニューの考案や取り組み実績などをウェブ上で説明。約1カ月

事務局長賞を受賞

島原市と島原農業高チーム



賞状を手にする生徒
—島原市下折橋町、島原農業高（同市提供）



スペインのレスリング若手選手にGAP食材を使った料理が提供された歓迎会
||2019年11月、島原市新湊1丁目、HOTELシーサイド島原（同市提供）

間の投票結果や、有識者による選考で審査された。

スペインのレスリング代表を受け入れる島原市と島原農業高の取り組みは「トマト★バル★島原風」。同国の飲食店「バル」をイメージし、同校が生産するGAP食材のトマトを使ったパエリアなどバル風料理6品をメインに、具雑煮など島原の郷土料理をアレンジした計20品を提案した。

昨年11月、トレーニングキャンプに訪れた同国の若手選手らに対し、実際に考案したメニューを提供。歓迎会に参加した生徒らは、食事を通じた交流なども図った。3年の馬場沙也加さん(18)は「(受賞で)農業高校生としての誇りを持つことができた。ホストタウンとして島原半島全体で選手へおもてなしをしていく気持ちが一層高まった」とコメントした。

受賞は2月28日付。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が主催。40チームが参加し大臣賞に2チーム、事務局長賞に7チームが選ばれた。(大田裕)