

全日本高校生  
WASHOKUグランプリ2021  
決勝大会  
食物科2年 半田由香さん 山口真季さん  
祝 審査員特別賞

「全日本高校生WASHOKUグランプリ2021」決勝大会が、8月10日(火)に金沢未来のまち創造館(石川県金沢市)で開催されました。今年のテーマは『出汁を使った和食』です。本校からは一次審査を勝ち抜いた食物科2年の半田由香さん・山口真季さんのチーム「東京タラレバ娘」が出場しました。

\*一次審査には110チームから作品の応募があり、上位6チームが決勝大会に進出しました。

決勝大会の審査基準は、

- ◆調理の審査(創造性及び自主性、色彩及び盛り付けの美しさ、栄養のバランス、手際の良さ、出し汁のクオリティ、五感の満足度)
- ◆プレゼンテーションの審査(表現力、熱意)
- ◆未来へ伝える料理への思いと姿勢

の3点です。

『出汁を使った和食』の大テーマのもと【「包みこむ」ころろ】をテーマに掲げ、5品を作りました。



調理の様子



「包みこむ」ころろ ～メニュー～  
香草野菜を豚肉で包んだ蒸焼き  
(自家製ゆず味噌付) (写真左上)  
炊合せ野菜の煮凝り仕立て (写真右上)  
黒米おはぎ (写真中央)  
黒米と彩り野菜の蒸し御飯 (写真左下)  
もずくを湯葉で包んだお椀 (写真右下)



メニューのプレゼンテーション



審査員特別賞

なお、決勝大会の様子は次のURLから動画を見ることができます。

<https://www.youtube.com/watch?v=-qV9KEbuSE>