

別記第9-1号様式（第14条関係）

清水町グルメ開発事業  
事業実績書

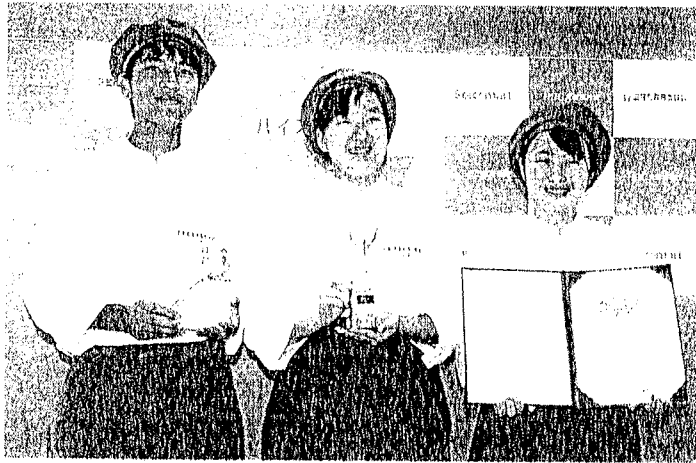
【団体名 北海道清水高等学校】

事業名	清水町グルメ開発事業
活動内容	清水町の特産物を使った飲食店や販売店用のメニュー開発
実施期間	平成30年7月10日～平成31年3月31日
実施場所	北海道清水高等学校内ほか町内
参加者数	30人
活動の概要	<p>清水町の特産物を使った飲食店や販売店用のメニュー開発</p> <p>7月10日（火）清水町グルメ開発事業 助成決定 商品開発開始 3年次</p> <p>8月 とかちスイーツコンテスト 準グランプリ 受賞 そば茶ムース パティシエロワイアル 奨励賞 3位 「濃厚クリームのハシカプセムラ」</p> <p>9月1日（土）とかちマルシェ出店（カルツォーネ販売）2年次 ～2日（日）とかちマルシェ料理 甲子園</p> <p>9月10日（日） 清水町 肉・井まつり 出品 「食べづらい。カレーパン」</p> <p>9月29日（土）パン甲子園2017 in いわみざわ出場 グランプリ（優勝）受賞 「新芽パインミー」</p> <p>1月25日（金） Umbelment with ふれあい食堂</p> <p>2月15日（金）清水町グルメ開発事業講演会（2年次） 有限会社十勝スロウフード 代表取締役 藤田 恵 氏</p> <p>3月23日（土）～25日（月） うまいっしょ北海道高校生料理コンクール 2年次 「十勝若牛と野菜のテキサスプレート」 入賞 1.年次 「蝦夷鹿肉のバルサミコ酢ソースとななつぼしの海鮮リゾットと清水町産 ハスカップのエスプーマムス添え」</p>

※活動の実績がわかる資料や写真を添付すること。

# 清水高校が全道3位

## パティシエ入賞作品 10月商品化へ

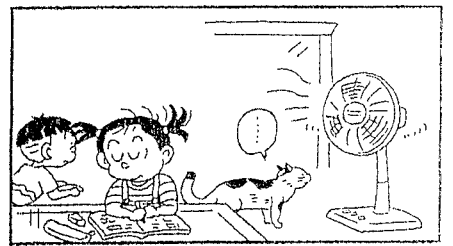
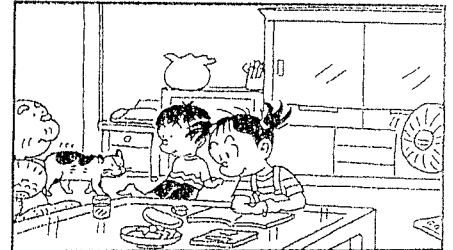


【三笠】道内の高校生のスイーツコンテスト「ハイスクールパティシエロワイヤル2018」(実行委員会主催)の本選が5日、三

笠市内の三笠高校生レストランで開かれた。8チームが北海道の食材を使ったアイデアスイーツを作り上げた。清水高校の「濃厚クリ

ームのハシカプセムラ」が3位に当たる奨励賞を受けた。高校生に菓子作りのアイデアや技術を発表する場を提供し、将来の道内菓子業界を担う人材の発掘と産業界と初めて開いた。帯広南商業、清水を含む全道10高校から31作品の応募があり、1次審査で8作品に絞られた。

本選では、3人一組で2時間半の制限時間内に作品を調理。完成後はレシピや作品の特徴についてプレゼンを行い、5人の審査員が見た目や味などを審査し



は・りん 味鶴庵  
音更町東音更(リゾートホテル東600m) 42-8012

清水高で食品を学ぶ大沢凱さん、三上茜さん、長屋繪真さん(いずれも2年)

は、清水町産の小麦粉と生クリームにハスカップ、クリームチーズを加えて北欧の伝統菓子セムラを作った。練習と本番では調理器具や室内環境が違いため、3人で相談して水分量や発酵時間を調整。「練習より生地をふわふわにできた」(大沢さん)とし、「この経験を将来への糧にしたい」(長屋さん)、「自分たちの力で作ることができて楽しかった」(三上さん)と笑顔を

見せた。帯広南商業高はクッキング部3年の一森遼可さん、中嶋梨湖さん、淡路鈴花さんが「ルバーブモコ」を作った。中札内村出身の川田美帆さん(三笠高2年)も三等高チームの一員として出場し、2位に当たる優秀賞を獲得した。清水高を含む入賞作品4点は商品化が検討され、10月をめどにセイコーマートで販売される予定。(安藤有紀)

2018年(平成30年)10月1日 (月曜日)

# 清水高考案菓子 セコマで

## 道内スイーツコン入賞作品 21日ごろまで販売

【札幌】道内の高校生を対象としたスイーツコンテ

スト「ハイスクールパティシエロワイヤル2018」



清水高校の生徒が考案した「濃厚クリーム」のハシカフセムラ

(8月5日、三笠市)で入賞した4商品が1日、セイコーマート全店で発売された。清水高校の生徒による「濃厚クリーム」のハシカフセムラ(270円)も販売となる。

今年初開催のコンテスト(実行委主催)には31作品の応募があった。清水高は2年の大沢凱さん、三上茜さん、長屋繪真さんが出場し、3位に当たる奨励賞を獲得。商品はハスカップチーズクリームとホイップクリーム2種類のパン生地をサンドしたもの。

中札内村出身の川田美帆さん(三笠高2年)も「濃厚モ〜モ〜ロール」(180円)を作った三笠高チー

ムの一員として出場し、2位に当たる優秀賞に輝い

た。その他の2商品は、最優秀(1位)の三笠高「なまらうまいチーズケーキ」(290円)、審査員特別賞(4位)の真狩高校「ソイシヨート」(2690円)。21日ごろまでの販売。セコマ広報室は「道産食材にこだわったプロ顔負けの商品」とPRしている。問い合わせはお客様相談室(0120・89・8551)へ。(津田恭平)

# パン甲子園 清水高初V

## 岩見沢で道内6校競う



グランプリに輝いた清水高の3人

【岩見沢】道内の高校生がパン作りを競う「パン甲子園2018 in いわみざわ」(実行委主催)が9月30日、市生涯学習センター

いわなびで開かれ、清水高が初めてグランプリに輝いた。書類による1次選考を通過した全道6校が出場。各

校3人一組で、岩見沢産小麦キタノカオリを使ったパン作りで競った。

清水高は新得町の地鶏、芽室町のダイコンやニンジンをフランスパンに挟んだ「新芽バインミー」を出品した。4年連続の出場で、優勝は初めて。鈴木杏理さん(3年)は「パンの水蒸気をうまく出せて形が整った。良い状態で完成できたのでうれしいです」と喜んだ。

(勝間田翔)

他の受賞校は次の通り。

- ▽準グランプリ 新十津川農業高、ニセコ高▽アイデア賞 岩見沢緑陵高▽地域賞 中標津農業高▽敢闘賞 帯広農業高

# パン甲子園Vの味さらにおいしく



清水高の作品  
12月限定販売

## 十勝産にこだわりの

道内の高校生がパン作りを競う「パン甲子園2018 in いわみざわ」(実行委主催)で初優勝した清水高の作品を、パン製造販売の満寿屋商店(帯広)が商品化し、12月1日から1カ月限定で販売する。開発した高校生らは「自分たちのパンを多くの人に食べてもらいたい」と喜んでい

る。商品化されるのは、優勝作品「新芽バインミー」を改良した「鶏となますのバインミー」(289円)。  
新得と芽室の素材にこだわりの、ベトナムのサンドイッチ「バインミー」を参考にした。新得地鶏の親鳥の肉を甘辛く味付けし、芽室産の大根とニンジンとなますにして味にアクセントを加

「鶏となますのバインミー」の基になるパンを開発した清水高生徒と商品化した満寿屋商店スタッフ

えた。パン甲子園では、パンに新得産のそば粉を加えたが、より多くの人が食べられるようにと、アマニに変えた。

同高のパンの商品化は3年連続。満寿屋商店の杉山雅則社長が、パン甲子園の審査員を務めていた縁で実現した。

開発メンバーの1人、同高3年の高倉裕梨さん(18)は「優勝もうれしかったけど、商品化もうれしい」と話していた。(石垣総静)

第 3 種 郵便 物 認 可

+

清水高生による1日食堂の店内。ベーグルは完売の人気だった



# 清水高生が1日食堂

## 自慢の味提供 町民と交流

【清水】清水高生による1日だけの食堂「ウンベルト モメント」が、町内のハーモニープラザで営業した。生徒は昨年のパン甲子園でグランプリを獲得した「新芽バイニンミー」などの手作りメニューを提供し、町民と交流した。

(菊地信一郎)

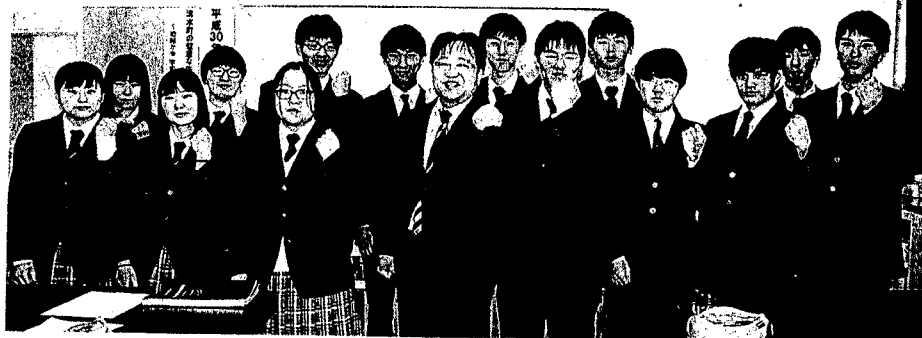
同高の生産技術系列食品分野で学ぶ18人が企画・運営した。同高生による屋内での単独出店は今回が初めてで、店名は「至福のひとつ」ときの意味を込めた。メニューは、そば茶ムー

ス(1800円)やルーロー飯(4000円)、ベーグル(1500円)など6種類を用意。25日午前11時半の開店とともに町民らが訪れ、テーブル席に座りながら生徒の自信作を味わった。昼食を食べに来た会社員大久保潤一さん(35)は「そば茶ムースがふわふわでおいしかった。普通に商品として出せる味と高く評価。店長を務めた同高3年の高倉裕梨さん(18)は「食品衛生上、これまで調理できなかったメニューを提供することができた」と喜んでいました。同高によると、今回の営業結果を検証した上で、今後は年間2回程度の食堂開店を目指す方針だという。

この日は、同じ会場で月1回営業する「ふれあい食

# 清水高生食品開発に意欲

## 藤田氏(十勝スロウ)迎え講演会



【清水】清水高校(平野)が15日、同校で開かれた。道雄校長、生徒353人) 同校の生産技術系列食品分野の町グルメ開発事業講演会。野2年の生徒15人が参加し、十勝スロウフーズ(町御影)の藤田恵社長が講演した。

同分野の3年生は「清水町グルメ開発事業」として町の助成を受け、パン甲子園でグランプリを受賞した「新芽バインミー」など町の特産品を使ったグルメ開発に取り組み、農産物PRなどに貢献している。新年度から同事業に取り組み2年生にも、ものづくり意識を高めてもらうと講演会を企画し

藤田社長(前列中央)の講演を聞き、新年度のグルメ開発に向けて意気込む2年生

た。十勝スロウフーズは、2020年から国際宇宙ステーションに長期滞在する星出彰彦宇宙飛行士向けの「Pre宇宙日本食」採用を目指し、地場産食材を使

ったレトルトのハンバーグの開発に挑戦している。藤田社長は経営理念や生産者の思い、同社の人気商品である牛とろフレークの歴史などを紹介。宇宙食については「常温で保管でき

るという点で、災害の備蓄食料などにも関係してくる。作りたての方がおいしいのはもちろんだが、保存性を持った食べ物はみんなの安心感にもつながる」と語った。

生徒らは「宇宙食を開発する上で最初にぶつかった問題は」など積極的に質問し、山田皓太さん(2年)は「宇宙食の基準など、興味深い内容の講演だった」と話した。(那須野唯通信員)