

学院創立60周年記念 第30回記念

おかげさまで
30回を迎えることが
できました!

味彩コンテスト

〔一般の部・高校の部〕



第30回「味彩コンテスト」に多くのご応募をいただき、ありがとうございました。
厳正な審査の結果、入賞作品が決定しましたのでここに発表致します。

最優秀作品賞 (学長賞)

一般の部



彩の国 野菜もお肉もいただきます!
梅のあんかけ 蒸しハンバーグ

池田 初代さん
(ふじみ野市)

高校の部



埼玉の旬で心も体も元気に! 弁当

石川 舞さん
(越谷総合技術高等学校)

埼玉県知事賞

一般の部



アップサイクル彩り☆フラワーぎょうざ
～お日様ソース添え～
佐伯 智恵さん
(上尾市)

高校の部



カリカリ食パンミートキッシュ
九合 優理子さん
(越谷総合技術高等学校)

さいたま市長賞

一般の部



カリカリポークと彩り野菜～ごま味噌だれを添えて～
三浦 千絵子さん
(さいたま市)

高校の部



さいたま
茶芋卵べんとう
小山 夢さん
(越谷総合技術高等学校)

審査委員長賞

一般の部



揚げないスコッチエッグの和風おろし煮
紺野 友香さん
(白岡市)

高校の部



春を知らせる、鮮やか3色玉子焼き、
旬の食材を使ったシャキとろあんかけ、
にんじんの花咲く炒め物のお弁当
池田 梨桜さん
(鷲宮高等学校)

埼玉県芸術文化祭実行委員会会長賞

一般の部



深谷ねぎのロール豚カツ

～さいたま野菜のレモンマリネを添えて～

山岸 美穂さん

(さいたま市)

高校の部



SDGs中華弁当

小松 優希奈さん

(国際学院高等学校)

埼玉県教育委員会教育長賞

一般の部



彩の黒豚 和洋中

宇田 和子さん

(さいたま市)

高校の部



栄養満点弁当

～今日も一日元気モリモリ～

角田 紗彩さん

(国際学院高等学校)

後援省庁・団体

—埼玉県芸術文化祭2023協賛事業—

後援：農林水産省関東農政局、埼玉県、さいたま市、埼玉県教育委員会、さいたま市教育委員会、一般社団法人 全国栄養士養成施設協会、NHKさいたま放送局、(株)埼玉新聞社、(株)テレビ埼玉、全国農業協同組合連合会埼玉県本部

協賛団体

ハウス食品株式会社、埼玉東部ヤクルト販売株式会社、東京ガスネットワーク株式会社埼玉支社、キリンビール株式会社埼玉支店、パレスホテル大宮、松本米穀精麦株式会社
(順不同)

| 一般の部 | 賞名 | 高校の部 |
|---------------------|------------------------------|------------------------|
| 岡本 照乃 さん (久喜市) | さいたま市教育委員会教育長賞 | 西岡 絆 さん (越谷総合技術高校) |
| 栃山 友美 さん (蕨市) | 全国農業協同組合連合会 埼玉県本部運営委員会会長賞 | 田中 桜美 さん (国際学院高校) |
| 原田 梨央 さん (東京都) | 埼玉新聞社社長賞 | 島田 知希 さん (越谷総合技術高校) |
| 宮嶋 幸 さん (さいたま市) | テレビ埼玉社長賞 | 久保田 朋香 さん (山村国際高校) |
| S さん (Y市) | NHKさいたま放送局長賞 | 平野 愛弓 さん (越谷総合技術高校) |
| H さん | キリンビール株式会社埼玉支店賞 | |
| 岡野 彩紀 さん (野田市) | 東京ガスネットワーク株式会社 埼玉支社長賞 | |
| 鈴木 智子 さん (さいたま市) | パレスホテル大宮社長賞 | |
| U さん (S市) | 国際学院埼玉短期大学同窓会会長賞 | 荻野 蒼空 さん (国際学院高校) |
| 豊田 美穂 さん (さいたま市) | 国際学院埼玉短期大学同窓会会長賞 | |
| 近藤 杏理 さん (さいたま市) | 国際学院埼玉短期大学同窓会会長賞 | |
| 内田 楓華 さん (群馬県) | 国際学院埼玉短期大学同窓会会長賞 | |

入賞おめでとうございます!!
入賞された方へは、後日、賞状をお送り致します。

第30回 味彩コンテスト

(埼玉県芸術文化2023協賛事業)

国際学院埼玉短期大学・国際学院埼玉大学同窓会「あすなろ会」

審査委員長 渋川祥子先生の講評

皆さま本当に今日はお疲れさまでした。

味彩コンテスト開始当初の緊張されていた顔から、少しホッとされたようにお見受けします。

新型コロナウイルス感染症が5類に移行し、以前と同じような味彩コンテストを開催できましたことを大変嬉しく思っております。

そして、今日のみなさんのお料理、大変うまく出来ておりました。本当によかったなと思います。

第30回を迎えた味彩コンテストは、SDGsを意識した料理、食品ロスの削減につながる取り組みを目標に掲げ、皆さんにとってはいろいろ難しかったと思いますが、SDGsの視点を入れることを計画していただいていたで大変よかったですと思っています。今日のお料理を試食審査させていただきましたが、どの作品も大変すばらしかったです。

食べ物を作るということは、私たちの体を作るために、栄養のため、これは第一の条件ですが、それだけではなく、人間関係をよくする、喜びを与える、文化を継承するなど、いろいろなことに部分的にでも携われる技術を持っているということだと思います。食べ物を用意するとき、一番下に科学的な部分として、いろんな食材を私たちは食べて、消化できるようにしていく核の部分があります。さらにその上に食材の組み合わせはどうか、どういう文化的なことにしようか、地域とどういうふうにつながっているかを考えて食材を集めてお料理を作ります。作ったお料理は、どういうふうな形にして、見栄えのいいものにしていくかという、段階的にいろんな部分があると思います。一番上の部分は芸術だなとは思っております、自分の考え方を表現することができます。誰かと親しくなりたい、誰かに想いを伝えたいとか、そのためには、どういう感じに作りたいたいとか、いろんなかたちで自分を表現できるものだと思います。そういう技術をお持ちの方たちは、本当に素晴らしいと思っています。

とくに高校生の皆さんは、この短い時間でたくさんの種類のおかずを作ることができました。何事にも変えがたい素晴らしいことです。ぜひその技術を伸ばして下さい。将来の職業につながるかもしれないし、職業につながらなくても、ずっと生きていくうえで大切な技術だと思っていますので、ぜひ今後も伸ばしていただきたいと思っています。

今日の皆さんのお料理は本当に素晴らしかったというのがわたくしの講評でございます。