

みはらのたから

三原で輝く若者たち

「出汁を使った和食」をテーマにレシピを考え、アイデアと技術を競う大会で優勝した二人。大会では書類審査を勝ち抜いた6組が調理を披露しました。神明鶏やタイ、カキなどの地元食材を使い、レモンなど5種類の出汁が楽しめる和食を考えました。会場である金沢市の郷土料理「治部煮」のタコを使ったアレンジが審査員から高評価。「緊張したけど、励まし合いながら調理しました」と振り返ります。

誰かを笑顔にしたいという夢のもと進み始めた料理の道。この経験が二人の新たな成長につながりました。

二人の夢



調理師免許取得をめざす西本さんは令和7年も大会に出場し、連覇を狙う。福島さんの夢は、スポーツ選手を支える管理栄養士。

全日本高校生WASHOKU
グランプリ2024グランプリ

広島県立総合技術高等学校
食デザイン科2年

(左から) 福島 未温さん
西本 未来さん



二人で納得するまで追求した
三原愛あふれる出汁で日本一

カキの炊き込みご飯やレモン出汁で味わう変わり揚げなどの「5種の出汁香る瀬戸内御膳」で優勝。

