

「おいしい山形の食と文化を考える会」

平成19年度事業収支決算書

単位：円

1 収入

① 前期からの繰越（前期未収の80,000円を含む）	155,700
② 会費	400,000
10,000円／正会員×40人	
次年度分×1人	10,000
③ 入会金	110,000
10,000円／正会員×11人	
④ 助成金	1,200,000
⑤ 同（山形県料理飲食業生活衛生同業組合）	371,640
⑥ 協賛金	200,000
⑦ 利息	444
⑧ 合計	2,447,784
< 未収金（会費・入会金）	200,000 >

2 支出

① 人件費	0
② 旅費	0
③ 事業費：食の甲子園（食材・賞状・参加費用弁償・広報）	2,603,585
④ 借料使用量	60,000
⑤ 会議費	60,679
⑥ 委託料	0
⑦ 庶務一般管理費	2,290
⑧ 予備費	0
⑨ 合計	2,726,554

3 収支

$$2,726,554 - 2,447,784 = \Delta 278,770$$

（未収会費・入会金分200,000円を含む：次年度集金予定）

おいしい山形の食と文化を考える会
会長 早坂 稔



第3回「食の甲子園」やまがた大会 最終審査会

(平成19年10月21日(日)午後1時 山形学院高等学校)

次 第

司会 齋藤 邦仁

開会式(午後1時)

1. 開会挨拶 第3回「食の甲子園」やまがた大会
プレ南東北大会副実行委員長 古山 裕喜
1. 会長挨拶 おいしい山形の食と文化を考える会
会長 早坂 稔
1. 来賓紹介
1. 来賓挨拶 農林省東北農政局山形農政事務所
所長 佐藤光男 様
1. 参加校紹介
1. 審査員紹介
1. 選手宣誓 山形東高等学校 ■
1. 競技開始宣言 審査員代表 江頭 宏昌先生

調理開始～終了 午後1時20分～午後2時50分

審査開始～終了 午後2時50分～午後3時30分

参加者試食交流会 午後3時30分～午後4時

閉会式(午後4時)

1. 会長挨拶 おいしい山形の食と文化を考える会
会長 早坂 稔
1. 表彰式
1. 審査委員長講評 村形 喜男先生
1. 閉会の挨拶 第3回「食の甲子園」やまがた大会
プレ南東北大会副実行委員長 古山 裕喜

終了予定 午後4時40分

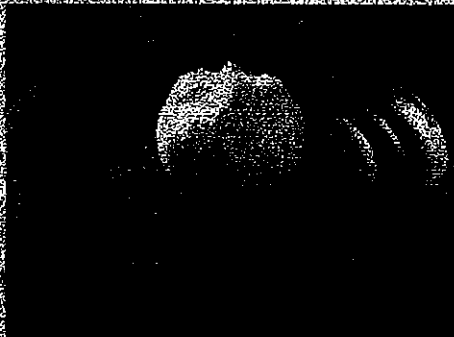
ご来賓

おいしい山形推進機構 様
農林水産省東北農政局 山形農政事務所 所長 佐藤 光男 様
社団法人山形県栄養士会会 様
株式会社ケーブルテレビ山形 様
山形新聞・山形放送 様
河北新報山形総局 様
福島民報社 様
やまがた食産業クラスター協議会 様
大同生命保険株式会社山形支社 様

審査委員

審査委員長	村形 喜男	自由農園主宰
	上野 和子	社団法人山形県栄養士会会長
	渡部 美恵子	山形県高等学校家庭部会会長 (酒田北高校長)
	加藤祐悦	山形県農林水産部農政企画課 新農業推進主幹
	北垣 俊一	山形学院高等学校 校長
	江頭 宏昌	山形大学農学部 准教授
	早坂 稔	おいしい山形の食と文化を考える会会長
	笹原 智美	第3回「食の甲子園」 やまがた大会実行委員長

山形の佐藤屋 食の甲子園 最優秀作ヒントに



高校生のアイデアをもとに佐藤屋が商品化した和菓子「里の芋」

「里の芋」
商品化

和菓子製造、販売の佐藤屋（山形市、佐藤社長）は、高校生が地元の食材を使って料理のアイデアを競う食の甲子園で、水かた大会の最優秀作品からヒントを得て和菓子「里の芋」を開発した。

悪戸芋の和菓子 秋季限定販売

東京の日本橋三越本店で開催される全国銘菓展に出品する。食の甲子園は、県内の料亭や飲食店などで組織する「おいしい山形の食文化を考える会」が、この七年までに三回開催。今回ヒントを得た作品は、六年第二回大会で、山形市の山形東高の生徒が考案した「悪戸芋のお団子（まんじゅう）」。市内悪戸地区の特産品の里芋「悪戸芋」で、鶏肉のつくねを包む料理だった。佐藤屋は、独特の粘りなどが特徴の悪戸芋を使った点に着目し、和菓子にアレンジした。里の芋は、悪戸芋を練り込んだ外皮で、ただち里芋のあんを包んでいる。悪戸芋は収穫量が限られているため、通常販売は難しく、秋季の限定品として販売していく予定。

商品化に向けては、県から補助金を受け、また食ビジネス推進事業の支援を受けた。食の甲子園への参加レシピから商品化を検討していたのは初めて。全国銘菓展は来月八月十三日に開催される。

2008.3.20 付け山形新聞

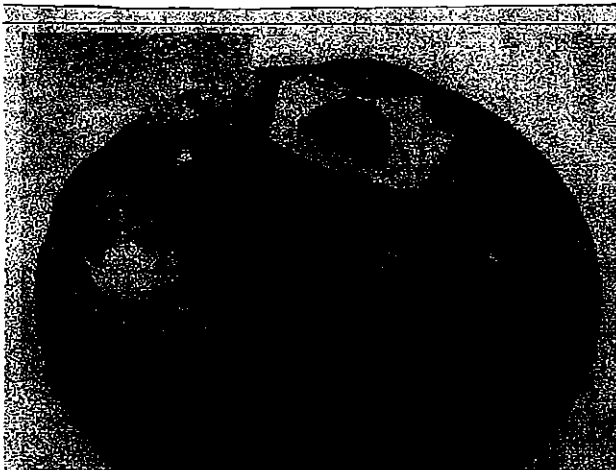
山形東が最優秀賞

高校生の地元食材使い料理
食の甲子園

県内外の高校生が、地元の甲子園「まがやま」の食材を使った料理の、大会決勝大会が二十日、知事賞の山形東高の紅いホールで開催された。山形市の山形東高のアイデアを競う第三日、山形市の山形東高の

で開かれ、最優秀賞の星を作品の心算があり、知事賞の山形東高の紅いホールで開催された。山形市の山形東高のアイデアを競う第三日、山形市の山形東高の

テーマは祭り



最優秀賞の東知事賞を受賞した山形東高の「紅の節分油揚げ」

2007.10.22 付け山形新聞



創意工夫をこらしたオリジナル料理を競う高校生たち 山形市 山形東高

を目標に掲げており、その三品程度の組む合わせのアイデアとして初め、せ料理を調理し、まがやまの宮城、福島県から二、三品ほど入れたアイデアを各校招待し、山形東高の生徒たちが、山形東高のアイデアを競う第三日、山形市の山形東高のアイデアを競う第三日、山形市の山形東高の