

「高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト2025inやまがた」入賞レシピの決定について

次代の担い手となる高校生等を対象として、家庭内における食品ロスの削減やごみ減量に結びつく料理のアイデアを広く募集し、若年層が食品ロスについて考えるきっかけにするとともに、優れたレシピの普及によって家庭ごみの排出抑制に向けた意識の醸成を図ることを目的として標記コンテストを実施しました（募集期間 6 月 2 日～7 月 23 日）。

この度、多数の応募の中から 8 点の入賞レシピを決定しましたので、お知らせいたします。

記

1 結果について

- (1) 決定した入賞レシピ 別添一覧のとおり（計 8 点）
- (2) 入賞レシピの決定方法

応募いただいたレシピ 97 点のうち、一次審査（公益社団法人山形県栄養士会管理栄養士による審査）を通過したレシピ 21 点について、二次審査（「ごみゼロやまがた推進県民会議」委員による投票）を実施し、「素材まるごと活用部門」、「リメイク料理部門」の各部門で得票数の多い順に、グランプリ 1 点、準グランプリ 1 点、ごみゼロくんのいちおし特別賞 2 点を決定しました。

※「ごみゼロやまがた推進県民会議」

「山形県循環型社会形成推進計画」の達成状況の確認や事業の評価等を行うこととして、平成 18 年 7 月に設置された。構成メンバーは市町村、消費者団体、NPO、商工業・製造業等の代表及び公募の委員 24 名。県循環型社会推進課が庶務を行う。

2 入賞レシピの振舞いについて

表彰式終了後（11:30～）、会場ステージ脇の特設コーナーにおいて、入賞レシピのうち、次のレシピについて、料理の試食を先着 300 食限定で無料で振る舞います。

- ・捨てる皮を使ったキーマカレー（素材まるごと活用部門・準グランプリ）
- ・あまった冬至かぼちゃで冬至かぼちゃムースプリン（リメイク料理部門・準グランプリ）

3 人気レシピ集について

このたび選出された入賞レシピ 8 点に、公益社団法人山形県栄養士会が考案したレシピ 2 点を加えた「人気レシピ集」を作成し、県ホームページに掲載・配布する予定です。

【問い合わせ先】

山形県環境エネルギー部循環型社会推進課
課長補佐（総括）上野
電話 023-630-2324

「高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト 2025 in やまがた」 入賞レシピと受賞者一覧

1 グランプリ（各部門で得票数が最多のレシピ）

素材まるごと活用部門	リメイク料理部門
H.Y さん（山形学院高等学校）	^{ほりまなみ} 堀愛美さん（県立山形北高等学校）
	
かぼちゃの皮チップスとディップソース （かぼちゃのワタ・種・皮を使ったチップスとディップソース）	あまったごはんで作る！ライスピザ♡ （余ったご飯をリメイクしたアレンジピザ）

2 準グランプリ（各部門で得票数が2番目に多いレシピ）

素材まるごと活用部門	リメイク料理部門
^{かどわきしゅうか} 門脇秀佳さん（山形学院高等学校）	^{やまだひめか} 山田妃香さん（山形学院高等学校）
	
捨てる皮を使ったキーマカレー （人参の皮・パプリカの種を使ったキーマカレー）	あまった冬至かぼちゃで冬至かぼちゃムースプリン （余った冬至かぼちゃをアレンジしたムースプリン）

3 ごみゼロくんのいちおし特別賞（各部門で得票数が3、4番目に多いレシピ）

素材まるごと活用部門		リメイク料理部門	
^{さいとうまな} 齋藤真愛さん （県立山辺高等学校）	^{もんまめぶき} 門間芽吹さん （県立山辺高等学校）	^{よこかわあまね} 横川天音さん （山形学院高等学校）	G.I さん （県立山辺高等学校）
			
和風パスタ風サラダ （人参・大根の皮を使ったサラダ）	かぼちゃ丸ごと！シチューグラタン （野菜の皮やかぼちゃの種を使ったシチューグラタン）	焼きそうめんの香味サラダボウル ごまポン酢仕立て （余ったそうめんを使ったアレンジ料理）	あまりものガレット （余ったそばを使ったアレンジ料理）