

高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト 2026 in やまがた 実施要領

1 目的

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契機とするとともに、優れたレシピの普及によって家庭ごみの排出抑制を図ることを目的とする。

2 主催

山形県

3 募集の概要

(1) 募集内容

以下の①～③の内容をすべて満たすレシピ

- ① 食品ロスの削減やごみ減量につながる料理レシピ（食材を無駄なく使った料理、食べ切れずに残ってしまった料理を作り替えた料理等）
 - ② 一般家庭で作ることができる料理のレシピ
 - ③ 他のコンテストやインターネット上で未公表のレシピ
- ※ ジャガバター等皮ごと使うのが一般的なレシピ、芋煮の残りにうどんを入れた芋煮うどん（鍋の締め料理）等の定番レシピは除く。

(2) 募集部門

① 素材まるごと活用部門

野菜の皮やワタ、種を使った料理、皮の付いた野菜を丸ごと使った料理等、通常家庭で捨ててしまいがちな食材を一つ以上使った料理のレシピ。

例：人参の皮、大根の皮、茶葉、コーヒー殻、キャベツの芯、りんごの皮等

※ 単に余った食材を活用しただけのレシピ、購入し過ぎた食材等のいわゆる大量消費レシピは除く。

※ 規格外野菜を使用しただけのレシピは除く。

② リメイク料理部門

家庭でよく作る定番料理の残り物（食べ切れなかった料理、多く作りすぎた料理）にアレンジを加えて、新しいメニューに作り替えた料理のレシピ。

例：カレー、肉じゃが、そうめん、ポテトサラダ等

(3) 応募資格

以下の①～②のいずれかに該当する方

① 令和8年7月24日時点で山形県内の高等学校等※に在籍する方

※ 全日制・定時制・通信制高等学校、高等専門学校（第1学年～第3学年に限る。）、高等専修学校、専修学校高等課程、特別支援学校高等部 等

② 平成20年4月2日～平成23年4月1日に生まれた山形県内在住の方

(4) 募集期間

令和8年6月1日（月）～令和8年7月24日（金）（当日消印有効）

(5) 応募方法

次のいずれかの方法により応募するものとする。

- ① 所定の応募用紙に記入の上、料理の完成写真を添付して、下記(6)の応募先に電子メール又は郵送
- ② 電子申請 (URL : https://apply.e-tumo.jp/pref-yamagata-u/offer/offerList_detail?tempString=R8Recipe)

(6) 応募先及び問合せ先

株式会社ハイスタッフ内

高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト事務局

〒990-2422 山形県山形市中桜田 1-7-23

TEL:023-632-6030 FAX:023-632-6032 電子メール:eco@highstaff.co.jp

(7) その他

応募があったレシピについては、県は次の①から④までについて応募者から了承があったものとみなして取り扱うものとする。

- ① 応募レシピ等 (写真を含む。) の著作権は、県に帰属するものとし、食品ロスの削減の推進のために活用する。

※ 想定される活用例

県ホームページその他県が作成するウェブサイトへの掲載、県が管理運営するSNSへの掲載、イベント会場等における展示・紹介、印刷物としての配布等

- ② 入賞レシピについては、レシピ、写真及び応募者の氏名並びに在学名又は居住市町村を県ホームページ、配布物等に掲載する。なお、レシピについては、読みやすさなどを考慮し、必要に応じて県が編集する場合がある。

- ③ 応募用紙中「レシピサイト クックパッドへの掲載」欄において、「掲載可」を選択しているレシピについては、レシピサイト「クックパッド」の「消費者庁のキッチン」ページに掲載する場合がある。

(「消費者庁のキッチン」 URL : <https://cookpad.com/recipe/list/10421939>)

- ④ 応募により提供された個人情報については、県は、本コンテストの業務以外には使用しない。

4 審査 (二次審査の対象となるレシピの選定)

(1) 書類審査

県は、記載内容に不備がないか、3(1)の募集内容に記載した①から③までを満たすレシピであるか、書類審査を行う。

(2) 一次審査

書類審査を通過したレシピについて、専門家 (公益社団法人山形県栄養士会管理栄養士) が、次の審査基準に基づいて採点を行い、二次審査の対象となる各部門 10 点程度のレシピを選定する。なお、選定するレシピの数は、応募数によって変動する場合がある。

【審査基準】

項目	内容	配点
適合性	食品ロスの削減やごみ減量につながるものか。(食材を無駄なく使った料理、食べ切れなかった料理を作り替えた料理)	5
普及性	一般家庭で作れるものか。(調理器具は一般的なものか。材料は入手しやすいものか。)	5
再現性	作り方がわかりやすく、誰でも簡単に作れるものか。	5
独創性	レシピに独創的なアイデアが盛り込まれているか。	5
見た目	おいしそうで食欲をそそり、作ってみたいくなるものか。	5
アピールポイント ごみ減量のポイント	レシピへの思いやごみ減量のための工夫が伝わる内容であるか。 ※山形県産の食材を使用している場合は加点。(上限+2)	5 (7)
合 計		30 (32)

5 入賞レシピの決定・表彰

(1) 決定方法

4の審査を通過したレシピの中から、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）により入賞レシピを決定する。

審査の結果、各部門で得票数が最多のレシピ1点をグランプリ、2番目に多いレシピ1点を準グランプリ、3番目と4番目に多いレシピをごみゼロくんのいちおし特別賞とする。

(2) 表彰

審査で決定した入賞レシピ応募者を対象に令和8年10月中旬に開催予定の「やまがた環境展」において表彰式を開催し、下記のとおり記念品を進呈する。

グランプリ	各部門1名	トロフィー及び副賞
準グランプリ	各部門1名	トロフィー及び副賞
ごみゼロくんのいちおし特別賞	各部門2名	トロフィー及び副賞

6 コンテスト結果の周知方法

(1) 県ホームページへの掲載及び報道機関へのプレスリリース等により広く周知を図る。

(2) 入賞レシピを集めたレシピ集を作成し、配布することにより一般家庭への普及を図る。

(3) 入賞レシピの中から、材料の入手、料理方法、試食のしやすさ等の観点から県が選定したものについて、試食として調理し、「やまがた環境展」において来場者に提供する。