

「高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト2026in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 1 日～7 月 24 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 179 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 20 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。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。

2 入賞レシピの振舞いについて

表彰式終了後（12:00～）、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。

- ・ブロッコリーの芯のチーズ餅（素材まるごと活用部門・グランプリ）
- ・つくりすぎてしまったポテサラでつくる油あげピザ🍕（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・リサイクル環境産業担当）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 2026 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
K.Mさん（山形学院高等学校）	^{とやまりの} 外山凜乃さん（県立山形東高等学校）
	
ブロッコリーの芯のチーズ餅 （ブロッコリーの芯を使った料理）	冷ご飯救済！韓国風パリパリせんべい （余ったごはんを使ったアレンジ料理）

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
^{さとうしずく} 佐藤 雫 さん（県立酒田光陵高等学校）	^{とうかいりん み う} 東海林美羽さん（県立山形東高等学校）
	
葉っぱも丸ごと！くるくる長ねぎロール！ （長ねぎの青い部分を使った料理）	つくりすぎてしまったポテサラでつくる油あげピザ🍕 （余ったポテトサラダをアレンジした料理）

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	
^{わかさかりん} 若狭花梨さん （山形学院高等学校）	S. Oさん （新庄東高等学校）	^{はらだのぞみ} 原田希望さん （県立山形北高等学校）	^{たきぐちなな} 滝口七花さん （県立山辺高等学校）
			
使い終わった茶葉でお 茶漬け風混ぜ込みご飯 （使い終わった茶葉を 使った料理）	野菜まるごとご飯 （野菜の皮、大根の葉 を使った炊き込みご 飯）	残ったそうめんで作 るもちもちチヂミ 余ったそうめんをア レンジしたチヂミ	味噌汁まるごと冷やし 担々麺 （余った味噌汁をアレ ンジした担々麺）