

内閣官房オリンピック・パラリンピック推進本部事務局主催 「GAP食材を使ったおもてなしコンテスト」 12月16日（月）10:00 応援投票スタート！



内閣官房主催「GAP食材を使ったおもてなしコンテスト」事務局（以下本コンテスト）（運営者：株式会社ジャパンデザイン、本社：東京都渋谷区、温泉総選挙総合プロデューサー／代表取締役／社会起業家：山下太郎）は、2019年12月16日（月）10:00より応援投票をサイト等で開始いたします。

各チームへの応援投票の結果を参考に、審査委員会にてノミネート校を決定し、表彰式の際に各賞を発表いたします。

全国の皆様からの応援投票をお待ちしております！

【応援投票概要】

応援投票の種類：WEB投票と現地投票の2種類があります。

WEB投票は1日1票お気に入りのチームに投票ができます。
（メール認証方式）

現地投票は各チームが任意で行うもので、記名投票になります。

投票期間：2019年12月16日(月)10:00～2020年1月15日(水)23:59

※現地投票は上記期間中、各チームが設定する場所・時間で行います。
詳しくは各チームにお問い合わせください。

【GAP食材を使ったおもてなしコンテストについて】

本コンテストは、2020年東京大会に向けて世界各国からホストタウンを訪問する各国・地域の選手等に対して、全国の農業科のある高等学校や農業大学校とホストタウン自治体等が連携したプロジェクトチームで、「GAP等の認証食材」を活用したおもてなしをする企画に取り組んでいただき、その取組を表彰することで日本の食材・おもてなしの心のすばらしさを発信することを目的に実施するものです。

応援投票の結果を踏まえ審査委員会で8チームを「ノミネートチーム」とし、表彰式の際に各賞を発表・授与いたします。

賞の種類は、大臣賞や各審査委員からの賞となります。（賞名は調整中）

※各エントリー校は2ページ目、スケジュールは3ページ目をご確認ください。

エントリーチーム 一覧

No	チーム名	タイトル
1	釧路市×北海道札幌高等学校	ベトナムと北海道の食文化の融合による栄養摂取と、疲労回復メニューの提案
2	士別市×北海道美幌高等学校	トマトが主役のHokkaidoまるごとサンド
3	弘前市×青森県立五所川原農林高等学校	リンゴで即効チャージ
4	盛岡市×岩手県立盛岡農業高等学校	岩手&カナダ フルーツ フルコース
5	新庄市×山形県立農林大学校	農林大学校産新鮮食材と地域伝統野菜を用いた地産地消メニューでおもてなし
6	福島市×福島県立福島明成高等学校	実・湧・満・彩 おもてなし計画
7	会津若松市×福島県立会津農林高等学校	ノックアウトされるほど美味しい「AIZUの食材」でタイ選手に「夢と希望」の詰まった「お・も・て・な・し」
8	郡山市×福島県立岩瀬農業高等学校	勝つために鯉(来い)!!～栄光へのクイックターン～
9	二本松市×福島県立安達東高等学校	アスリートファースト ～総合学科の魅力を結集したおもてなし～
10	大玉村×福島県立小野高等学校	Amigos sonrientes (笑顔の友達)～太陽の国から ふくしまのPelotagrande へようこそ!～
11	茨城県×茨城県立江戸崎総合高等学校	栄養満点!茨城サラダ ～緑輝くシャインマスカット 世界にはばたく夢をのせて～
12	栃木県×栃木市×栃木県立栃木農業高等学校	very(ベリー) BERRY(ベリー)ソースのバンケーキ&ガレット
13	前橋市×群馬県立勢多農林高等学校	勢多農産・冷しゃぶうどん～夏野菜をそえて～
14	埼玉県×加須市×埼玉県立熊谷農業高等学校	熊農産 野菜・ご飯・果物・乳・肉・味噌を使って オール熊農を食す
15	埼玉県×加須市×埼玉県立杉戸農業高等学校	杉農の魅力をたっぷり込めて焼き上げた『杉農 梨くるみパン』食べて埼玉! ～私達から本気のおもてなしをあなたへ～
16	千曲市×岡谷市×長野県立富士見高等学校	「ふじみの森からの贈りもの」～ルパンビーのおもてなし～
17	岐阜県×岐阜県立岐阜農林高等学校	ニッポンで体験「カルチャーツーリズム」～神前結婚式のおもてなし～
18	伊豆の国市×静岡県立田方農業高等学校	いちごみるく寒天～ミントを添えて～
19	三重県(代表)×鈴鹿市×三重県立四日市農芸高等学校	不思議食感!まこもカレーで、お・も・て・な・し!
20	三重県(代表)×鈴鹿市×三重県立明野高等学校	選手に笑顔と勝利を!「伊勢あかりのぼーく」の必勝ご飯
21	津市(代表)×三重県×三重県立久居農林高等学校(代表) ×三重県立伊賀白鳳高等学校	みずみずしい日本なしで疲労回復 明日もがんばれ!
22	伊勢市×三重県立明野高等学校	明野総力 必勝パワー飯
23	志摩市×三重県立相可高等学校	三重の恵み 海と太陽 パワーを生み出すSHIMA CITY
24	鳥取県×鳥取県立鳥取湖陵高等学校	トマト(リコピン)パワーで金メダル
25	鳥取県×鳥取県立農業大学校	日本梨入りスイーツで酷暑の日本の夏も不安なし
26	徳島県×徳島県立城西高等学校神山校×徳島県立徳島商業高等学校	「すだちが引き出す徳島の食材力!食の文化交流で選手と地域がパワーアップ」
27	三豊市×琴平町×香川県立笠田高等学校	押し抜きずし弁当～笠高風～
28	愛媛県×愛媛県立伊予農業高等学校	おいしい伊予プロジェクト
29	愛媛県×愛媛県立大洲農業高等学校	“シャリ”(白ご飯)と“日本そば”日本の食文化でおもてなし!
30	愛媛県×愛媛県立南宇和高等学校	愛のスリーカードプロジェクト ～愛媛・愛南町・愛南ゴールドアイス～
31	今治市×愛媛県立今治南高等学校	頑張り!! パナマ共和国アスリート おんまぐ今治の味で おもてなし
32	西条市×愛媛県立西条農業高等学校	S A I J O級! 葉物野菜と柿のジビエ鉄板ナポリタン
33	高知県×須崎市×高知県立農業大学校	To je *moooooc* dobroy! !～ チェコのアスリートを高知のトマトでおもてなし～
34	鳥原市×長崎県立鳥原農業高等学校	Tomate ★Bar ★Estilo Shimabara 【トマト★バル★鳥原風】
35	熊本県×熊本県立南校高等学校	安心・安全な農産物で選手にSMILEを届けたい
36	大分県×大分県立久住高原農業高等学校	トマト茶碗蒸しでおもてなし
37	宮崎県×延岡市×延岡学園高等学校×宮崎県立農業大学校	GAP 食材を高校生レストランのシェフ達がおいしく提供!
38	宮崎県×日向市×宮崎県立高鍋農業高等学校×宮崎大学	トーゴの皆さん東郷(とうごう)へいらっしゃ〜い!日向で家にいるかのようなおもてなし
39	鹿屋市×学校法人前田学園 鹿屋中央高等学校 ×鹿児島県立鹿屋農業高等学校	キバレ!タイ王国～スースー タイランド!!～
40	沖縄県宮古島市×東京農業大学 宮古亜熱帯農場	ヤムイモ食べて、いざ金メダルを!

■GAP食材をつかったおもてなしコンテスト概要

参加チーム応募期間：2019年8月15日（木）～9月10日（火）

参加チーム発表日：2019年11月12日（火）

投票期間：2019年12月16日（月）10:00～2020年1月15日（水）23:59

表彰式：2020年3月8日（日）

審査委員長：服部 幸應 学校法人服部学園服部栄養専門学校理事長・校長
／医学博士

審査委員：池田 信太郎 TOKYO2020オリンピック・パラリンピックアスリート委員／フライシュマン・ヒラード・ジャパンシニアコンサルタント

：井上 義則 株式会社八芳園 取締役専務 総支配人

：紅林 利弥 エームサービス株式会社執行役員グローバルイベント推進部担当

：鈴木 志保子 公立大学法人 神奈川県立保健福祉大学栄養学科教授

：武田 泰明 グランイト代表取締役CEO

特定非営利活動法人GAP総合研究所 理事

※審査委員50音順

URL：https://gap.onsen-ouen.jp/

■GAPとは？

GAP（Good Agricultural Practice）とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産行程管理のことを指します。

2020年東京大会においては、大会組織委員会が調達する財・サービスに関し「持続可能性に配慮した調達コード」が策定されています。調達コードでは物品別の個別基準が設けられており、農産物に関する基準では、食品安全、環境保全、労働安全を満たすものとして、GLOBALG.A.P.やASIAGAP、組織委員会が認める認証スキーム（JGAP、一次生産のSQF食品安全コード）のほか、「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」に準拠したGAPに基づき生産され、都道府県等公的機関による第三者の確認をうけたものが位置づけられています。畜産物に関する基準では、食品安全、環境保全、労働安全、アニマルウェルフェアを満たすものとして、JGAP、GLOBALG.A.P.、組織委員会が認める認証スキーム（一次生産のSQF食品安全コード）のほか、GAP取得チャレンジシステムに則って生産され、第三者による確認がなされたものが位置づけられています。

■ホストタウンとは？

日本の自治体と、2020年東京大会に参加する国・地域の選手、住民等が、スポーツ、文化、経済などを通じて交流し、地域の活性化等に活かしていく取組です。

東京大会の前後や大会中の選手との交流のみならず、相手国関係者との交流も行われます。内閣官房オリパラ事務局では、ホストタウンで提供する食材には、必ずしも大会組織委員会の調達基準を満たしたもののみを提供するという制限などはありませんが、選手がベストパフォーマンスを発揮するための食事として、大会組織委員会の調達基準や飲食戦略を参考に、可能な限り「選手村」に近い条件を整えておもてなしをすることをおすすめしています。既に選手の受入をしているホストタウンにおいて、相手国・地域の食文化や選手の食習慣、また、スポーツ栄養などに配慮した食事提供をして大変喜ばれたという事例もあります。

登録件数375件、全国442の自治体、相手国・地域数152となっています。（8月30日時点）

【本件に関するお問い合わせ先】

GAP食材をつかったおもてなしコンテスト：・今村（いまむら）・近藤（こんどう）・吉田（よしだ）

TEL：03-6418-5910 FAX：03-6418-5912 メール：hosttown-gap@jpdesign.jp