

料理部門

★★準グランプリ

八幡平牛ロース肉の香草パン粉焼きと
八幡平サーモンのショーフロワ
奥谷広樹さん(大更)

★特別賞

地熱マッシュの 슬라이ダー
大滝克美さん(安比高原)

★特別賞

八幡平市宝さがしパフェ
小笠原柚歌さん(盛岡誠桜高)

★特別賞

バジル香るそばクッキー
古澤円さん(東京都)

★★★グランプリ

八幡平
丹内佳朱美さん(柏台)

★特別賞

八幡平産リンゴの
地層風チョコパイ
細谷瑠希さん(盛岡誠桜高)

★★準グランプリ

八幡平市産豊洋卵とわしの尾のプディング
グッドバイタリティの香り
佐々木耀さん(矢中町)

★特別賞

にんにく香るガレット
橋本鈴音さん(盛岡誠桜高)

★★★グランプリ

グツグツ火山のビーフシチューパイ
齊藤里桜さん(盛岡誠桜高)

★特別賞

カラフルひつまみdeラザニア風
北館由子さん(大更)

スイーツ部門



千葉星子さんと八幡平市魅力発信地熱料理コンテスト実行委員会によるトークセッション

地熱を通じ

魅力を発信

市の宝であり、地域資源である地熱について、市は地熱探検隊、沸騰地熱塾などの事業を行い、地熱発電に対する理解を深めてきました。これらの事業の取り組みをさらに広く発信するため、八幡平市魅力発信地熱料理コンテストを初開催し、令和元年度の事業報告とともにコンテストの料理を味わい審査する沸騰地熱レストランを2月2日、市役所多目的ホール棟で開きました。

塾生や市民、地熱事業関係者ら約70人が参加。活動報告のほか、パネルディスカッションも開かれました。参加者は本年度の活動を振り返り、市産品の食材を使った料理を味わいながら、地熱エネルギーを活用した地域の未来について考えました。

▼事業報告

平館高生が、地熱探検隊で見学した地熱発電所の仕組みや地熱で育ったバジル栽培の感想、見学後に地熱料理と市の活性化をテーマに学校で開いたグループワークの取り組みを発表しました。また、同校は地熱染色研究所とコラボし、染色布を活用したオリジナル商品の開発から発信までの総合的な取り組み(関連26ページ)も紹介しました。

3期目となった地熱沸騰塾は、地熱エネルギーをSDGs(持続可能な開発目標)に照らし合わせて、地域資源を生かした接続可能な観光や農業のあり方とその方策について意見交換を行い、まちづくりを考えてきた全3回の取り組みを報告しました。

▼沸騰地熱レストラン

市産品食材2種以上の使用を応募条件として課す中、料理部門36作品、スイーツ部門9作品の申し込みが市内外からありました。その中から、一次の書類審査で各部門5作品を選定。審査は、フリーアナウンサーで料理研究家としても活動する千葉星子さんと平館高生7人で組織する実行委員会が担当しました。

審査を通った各部門5作品の二次審査をする場合は、この日のために設けられた「沸騰地熱レストラン」。参加者にふるまうため、料理人の真島奨さんが、材料の調達から参加者全員分の試食の用意まで行いました。田村正彦市長を含む4人の審査員と参加者約70人は、味や見た目、市の魅力発信などの審査基準に当てはめながら食べ比べ、票を投じました。結果発表を待つ参加者は心もおなかも満たし、笑顔が浮かべていました。終了後には次回開催を期待する声も上がり、盛況のうちに幕を閉じました。

1 どれもおいしそうと試食を楽しむ参加者 2 東大大学院で自治体行政学を専攻する伊藤香苗さんが松尾村と松川地熱発電所の歴史について研究発表 3 展示コーナーでは模型を使って発電の仕組みを学びました 4 八幡平市の魅力が詰まった料理の数々



実行委員として企画成功に尽力

小野寺奈緒子さん(2年※取材時)
市の魅力を発信したいと思って参加しました。打ち合わせが長引くこともあったけど、私たちが選んだ料理を参加者が笑顔で食べていたのを見て、この企画に参加してよかったと思いました。どの料理もおいしくて選ぶのが大変でした。

interview



市産品の魅力、市民発信に期待

真島奨さん(ふうせつ花勤務)
一次選考を通った料理を再現しました。八幡平市は内陸ですが、魚もあってフルコースがそろえられるほど食材が豊富です。参加者が今回の料理を作ってみようと思い、市民自ら市産品の魅力を発信するきっかけになればうれしいです。