

「高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト2024 in 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3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142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（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。

- ・キャベツの芯の豚肉巻き（素材まるごと活用部門・準グランプリ）
- ・ポテトサラダで磯辺焼き（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（リサイクル・環境産業担当）太田
電話 023-630-2322