



GAP食材を使ったおもてなしコンテスト  
岩瀬農業高等学校 × 郡山市が  
入賞チームにノミネートされました



ターゲット 17.17

令和2年2月7日

郡山市文化スポーツ部

国際政策課

担当：相田 優介

TEL：924-3711

SDGs ターゲット 17.17 「持続可能な開発のための実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する」

「GAP 食材を使ったおもてなしコンテスト」に、岩瀬農業高等学校と郡山市が共同でエントリーしていましたが、ノミネートチームに選ばれました。

1 エントリー数 40 チーム（うち県内 5 チーム）

2 ノミネートチーム数 9 チーム



※ 東北から唯一、岩瀬農業高等学校×郡山市チームがノミネートされました。

※ ノミネートチームの中から各賞が授与されますが、その内容は、3月8日(日)開催の表彰式において発表されます。

<GAP 食材を使ったおもてなしコンテスト>

2020 年東京オリ・パラ大会に向けて、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、日本の食材・おもてなしの心のすばらしさを発信するため、高校生等による GAP 食材を使ったおもてなしの企画について表彰します。

(主催：内閣官房オリンピック・パラリンピック推進本部事務局)

<郡山市の取り組み>

ホストタウン相手国であるハンガリーとは、鯉に関する交流があることから、鯉を使った取組みを実施し、GAP 認証取得している岩瀬農業高等学校様と調理のアドバイザーとして日本調理技術専門学校様と連携し、ハンガリー選手のおもてなしを想定しコンテストにエントリーしました。

○考案メニュー（6品）

鯉メンチカツ、ハンガリーロール、シュウマイ、鶏唐揚げ、スムージー、米粉パン



<ハンガリー水泳ナショナルチームへの試食会>

コンテストへのエントリーに際し、岩瀬農業高校生徒が考案した GAP 認証食材と鯉を使ったメニューについて、11月19日に郡山しんきん開成山プールでトレーニングキャンプを実施していたハンガリー水泳チームの選手やスタッフに試食いただきました。