

「食の名人」による郷土料理出前講座 必由館高等学校（令和7年11月6日）

11月6日、必由館高校にて「おにぎりプロジェクト」審査会を開催。

2年生の8チームの中からおにぎりの味とプレゼンテーションの審査を行い代表の1チームを決めます。

審査員の一人として、「食の名人」持田成子さんにご参加いただきました。



まずは調理室で8チームおにぎり作成。

熊本の食材で持続可能なおにぎりを各班考案。熊本名物のアレがおにぎりに!?

これまで何度も試行錯誤の末、今日の完成に辿り着きました。



おにぎりが完成した後は、いよいよプレゼンテーション。各チーム3分間で「チーム名」、「おにぎりの名前」、「どんなおにぎり」、「原材料費」、「ターゲット」など研究成果を発表。熊本の特産品の馬肉やトマト、水前寺もやし、郷土料理のいきなり団子やだご汁、ひこずり、タイピーエン、そしてちくわサラダをアレンジしたおにぎりです。

「食の名人」による郷土料理出前講座 必由館高等学校（令和7年11月6日）



いよいよ試食会。どのチームのおにぎりも 500 円程度の食べやすいサイズ。



プレゼン部門、おにぎり部門、総合優勝と表彰式が行われ、北九州で実施される「おにぎりプロジェクト」の代表チームが決定。

「食の名人」持田さんは調理の時から各チームに話を聞いたり、試食の際も熱心にメモを取られ、表彰式では生徒の皆さんへ講評をしていただきました。