

**6年ぶり2度目の受賞  
全国お米甲子園で3年生の「縁結び」が金賞!**

農業経営科作物専攻の3年生が育てたコメの品種「縁結び」が、食と農の次世代を応援する「全国農業高校お米甲子園2022」で、最高賞に次ぐ金賞に輝きました。

この大会は、米・食味鑑定士協会などが行うお米の品評会で、今年度は全国80校から191点の出品があり、最高金賞1校と金賞4校が選ばれました。

同校は昨年度から稲作栽培に情報通信技術（ICT）を導入しており、離れた場所から水位を確認できるセンサーや薬剤散布用のドローンを使用しています。また、地域の農家から害虫の情報を得た時には、休みでも必要に応じて対応するなど、メンバー一丸となって適切な管理に努めました。メンバーは、「夏場の暑い中での草刈りが大変でした。苦労して育てたお米なので、受賞はともうれしい」などと喜びを話してくれました。

表敬訪問を受けた市長は、「高校生の皆さんが農業を盛り上げてくれることは、本当に頼もしい。市民の大きな誇りとなった」とねぎらいました。

**栃木県初 全国和牛甲子園で最高の名誉!  
3年生が最優秀賞を受賞!**

農業経営科畜産専攻の3年生が育てた牛「秋久幸」が、“高校牛児”が出演する『和牛甲子園』で、「一般の共励会でも入賞に値する」との高い評価を受け、枝肉評価部門で最高の名誉となる最優秀賞に輝きました。

この大会は、次代を見据えた飼養管理や枝肉の品質を競うもので、全国40校から56頭の出品があり、「取組評価部門」「枝肉評価部門」「総合評価部門」でそれぞれ最優秀賞1校と優秀賞などが選ばれました。

メンバーは、「天候にかかわらずやらなければならない朝晩の餌やりや、大きく育った肥育後期の牛の監視など大変なこともあったが、最後までがんばってよかった」と、感想を話しました。

また、市内に本店を構える食肉加工卸「山久」では、「学校関係者や地域の人たちに日本一の和牛を味わってほしい」という思いから当肉牛を購入し、2月9日より県内4店舗でステーキ用・焼肉用などが数量限定で販売されました。

**「ザ・地産地消料理コンテスト」  
3年生チームが全国大会でW受賞!日本一に!**

食物栄養科の3年生チームが、「第20回ザ・地産地消料理コンテスト」に出場し、「ごはんがすすむ主菜部門」「10分でできる副菜部門」で次のとおり受賞を果たしました。

この大会は、家の光協会とJA全国女性組織協議会が地産地消の促進を目的に毎年開催しているものです。受賞を受け、主菜部門を考案したメンバーは「食べてびっくりするハンバーグを作りたいと思って考案した。学んできたことで結果が出てうれしい」と話していました。また、副菜部門を考案したメンバーは、「栃木県の郷土料理であるしもつかれは苦手意識がある人が多い。その印象を打破し、しもつかれの魅力を知ってほしい」「栃木の魅力を全国に広められてうれしい。このチームで受賞できたことが誇り」と述べ、チームワークの良さが伺えました。リーダーの南川さんは、「この貴重な経験を今後に生かしたい」と話してくれました。



3月2日（木）放送、とちテレのイブ6プラス「やいた大好き」では、だいじさんが全国大会で活躍した生徒たちに会うため、矢板高校を訪問しました。詳しくは矢板市公式YouTubeチャンネルをご覧ください。



▲市長を表敬訪問した矢板高校の生徒と先生



▲作物専攻の生徒たち



▲畜産専攻の生徒たち

Let's cooking!

**ごはんがすすむ主菜部門・最優秀賞**

**「新食感!?和風もちりハンバーグ」**

●材料（4人前）

<b>【野菜入り肉種】</b>	<b>【みたらしあん】</b>	<b>【白玉だんご】</b>
・里芋 300g	A・だし汁 400ml	・白玉粉 80g
・レンコン 200g	A・しょうゆ 30ml	・ぬるま湯（30℃） 75ml
・ニラ 30g	A・みりん 50ml	
・新生姜の甘酢漬け 60g	B・かたくり粉 大さじ1	<b>【飾り用】</b>
・合いびき肉 150g	B・水 大さじ1	・ミツバ（食べやすい長さに切る）
・塩 1g	・生姜汁 小さじ1	4本
・こしょう 少々		

●作り方

- ①ボウルに白玉粉を入れ、ぬるま湯を加えて滑らかにこねる。4等分にして丸め、真ん中を少し押しつぶさせる。
- ②鍋に湯を沸かし、①を入れ浮いてきたら弱めの中火にして3分ほどゆでる。
- ③里芋を皮付きのまま20分ほどゆでる。粗熱が取れたら皮をむき、丁寧につぶす。レンコン・ニラ・新生姜の甘酢漬けはみじん切りにする。
- ④ボウルに合いびき肉・塩・こしょうを入れて混ぜる。③を加えて混ぜ合わせ、4等分にする。
- ⑤④で②のだんごを包み、だんご形に成形してかたくり粉（分量外）を薄くまぶす。
- ⑥170～180℃の油に、⑤をおたまを使ってそっと入れる。油を回しかけながら揚げ、全体がカリッとしたら裏返す。6～7分かけて揚げ、

- ⑦おいそうなきつね色になったら取り出し器へ盛る。
- ⑧みたらしあんを作る。鍋にAを入れて強めの中火にかける。フツフツしてきたら、Bの水溶きかたくり粉を加え混ぜ、とろみがついたら火を止める。生姜汁を加えて混ぜる。
- ⑨⑥にみたらしあんをかけ、ミツバを飾りできあがり。



**10分でできる副菜部門・佳作**

**「しもつかれたら!しもつかれ」**

●材料（4人前）

・大根 150g	・油 大さじ1
・人参 50g	A・酒かす 10g
・油揚げ 1枚	A・鶏ガラ 小さじ1
・ししとう 2本	A・みりん 大さじ1
・赤唐辛子 1本	A・砂糖 大さじ1
・まぐろ（水煮）80g	・しょうゆ 大さじ1弱

●作り方

- ①鬼おろしで大根と人参をおろす。油揚げは5mm幅に細かく切り、ししとうと赤唐辛子は刻んでおく。
- ②フライパンに油を引き、油揚げとまぐろを強火で炒める。
- ③②に大根・人参・ししとう・赤唐辛子、Aを入れ炒める。
- ④最後にしょうゆを入れ、パラリとしたらできあがり。

