

第2回 全国子ども和食王選手権 全国大会 開催報告



2017年12月3日(日)東京都江東区青海の日本科学未来館 未来館ホールにて農林水産省主催「第2回 全国子ども和食王選手権」を開催しました。

和食お絵かき部門では全国8ブロックの金賞受賞者8名を招いて表彰式を行い、その中から総合金賞・総合銀賞・総合銅賞が選出されました。また、和食王部門では予選を勝ち抜き全国大会出場を決めた8チームが集い、和食や郷土料理に関する「実技」、「クイズ」、「自由発表」3つのカテゴリーで競い、和食王を決定しました。



各賞の結果は、下記のとおりとなりました。

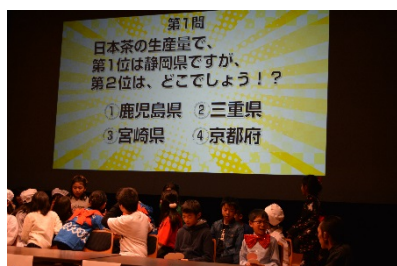
【和食王部門】

- 和食王
東北ブロック代表
秋田県 湯沢市立湯沢小学校 6年
高橋美沙妃さん、竹内結香さん、藤木佑哉さん
『私の岩手名物』
- 準和食王
北陸ブロック代表
石川県 津幡町立津幡小学校 4年
堀千咲さん
石川県 津幡町立太白台小学校 4年
北川美羽さん、西尾優亜さん
『みんなでささずしもぐもぐもぐ』
- 「表現力」賞
関東ブロック代表
東京都 調布市立上ノ原小学校 6年
平尾遥さん、多胡英侑美さん、宇治野恵維さん
『笑顔になる給食』
- 「構成力」賞
九州沖縄ブロック代表
佐賀県 佐賀市立兵庫小学校
奥富爽さん 5年、北野佑さん 4年、奥富悠さん 4年
『自分たちで作ったお食い初め～生後百日の妹のために～』
- 「郷土愛」賞
中国四国ブロック代表
愛媛県 西予市立中川小学校 6年
植木颯大さん、岡本悠作さん、渡邊光陽さん
『南予のイチおし鯛さつま』
- 「調査力」賞
東海ブロック代表
三重県 三重大学教育学部附属小学校 5年
松本琉愛さん、三浦千晴さん、芝原佑季さん
『秋の味覚三重さんまずし』
- 「和食大使」賞
北海道ブロック代表
北海道 札幌市立三角山小学校 5年
大竹亜実さん、角家奈緒さん、望月美琴さん
『北海道の鮭づくし』
近畿ブロック代表
和歌山県 和歌山市立藤戸台小学校
小川裕太郎さん、倉本芽唯さん、湯川実咲さん
『勝浦のまぐろと僕』

【和食お絵かき部門】

- 東北ブロック金賞<全国総合金賞>
山形県 酒田市立松原小学校 2年
岩野遼也さん
『とくしまのきょうどりようりいただきます』
- 東海ブロック金賞<全国総合銀賞>
愛知県 扶桑町立柏森小学校 2年
竹川陽翔さん
『土ようのうしの日ひつまぶし!』
- 関東ブロック金賞<全国総合銅賞>
キッズアートサークル/埼玉県 新座市立大和田小学校 3年
合田悠十さん
『三人で「いただきます」』
- 北海道ブロック金賞
北海道 札幌市立あやめ野小学校 3年
羽川歩さん
『家族でどさんこパーティーだ!』
- 北陸ブロック金賞
石川県 北陸学院小学校 2年
平本くららさん
『秋のじぶに』
- 近畿ブロック金賞
大阪府 大阪教育大学附属天王寺小学校 2年
砂口彩さん
『大阪の味! うどんすき』
- 中国四国ブロック金賞
三原色の会/岡山県 岡山市立伊島小学校 1年
西村悠さん
『ばら寿司』
- 九州沖縄ブロック金賞
鹿児島県 さつま町立盈進小学校 3年
北原 三登さん
『ひとりで作ったたまごやき』

当日イベント会場の様子



当日ホワイエ(展示)・受付の様子



2017/12/4 TOKYO MX 【モーニングcross】

露出尺：73秒

農林水産省が日本の伝統的な食文化である和食やふるさとの郷土料理に対し、子供たちの強い関心と理解を育むことを目的とした「第2回 全国子ども和食王選手権」が開催されたと紹介。和食王部門プレゼン、クイズ、実技、の様子が露出。井上局長からのトロフィー授与の映像とともに、秋田県が和食王に輝いたと紹介。以下、個別インタビュー映像が放映。和食王児童「3人で協力しながら仲良く出来たことがとても嬉しい、中学校へ行ってもみんなですっと仲良くしていきたい」五十嵐室長「本当に今日は素晴らしくて、(和食が)次の世代に繋がっていくのではないかと思います感動した」



全国大会でサケ紹介 札幌三角山小に「和食大使賞」

全国の小学生が和食や郷土料理の魅力を紹介する「全国子ども和食士選手権」が3日、東京都内で行われ、北海道代表の札幌市立三角山小のチームが「和食大使賞」に輝いた。最高位の和食王には、秋田県湯沢市立湯沢西小のチームが選ばれた。



札幌三角山小 「和食大使賞」

全国大会でサケ紹介

「和食大使賞」に選ばれた札幌市立三角山小の児童たち
3日、東京都江東区

日本の伝統な食文化で、2013年に国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録された「和食」への理解を深めてもらおうと農水省が昨年から行っており、今回が2回目。各地区の予選を突破した計8チームが出場した。

道代表の三角山小5年の大竹亜実さん、角家奈緒さん、望月美琴さんの3人は、かつてのアイヌ民族の主食で「神の魚」とされたサケを取り上げ、食の歴史やサケのいずしなど郷土の料理についても紹介した。

大会終了後、3人は「道内では秋サケが記録的な不漁になっていて、大切な資源を守らなきゃならないという思いで発表しました」「和食に関する知識だけでなく、食事のマナーや文化も勉強したい」と話した。

全国子ども和食王選手権 湯沢市の湯沢西小グランプリ

全国子ども和食王選手権

湯沢西小グランプリ

全国の小学生が和食や郷土料理の魅力を紹介する「第2回全国子ども和食王選手権」が3日、東京都江東区の日本科学未来館で開かれ、東北代表として出場した湯沢市の湯沢西小学校の6年生3人がグ

ランプリの「和食王」に輝いた。昨年は秋田市の秋田大付属小チームが和食王に選ばれており、本県が連覇を果たした。

湯沢西小の3人は高橋美沙妃さん(11)、竹内結香さん(12)、藤木佑哉君(12)。選手権では、高橋さんの出身地である盛岡市のご当地グルメ「盛岡三大麺」のじゃじゃ麺、盛岡冷麺、わんこそぼろを題材に、手描きのイラストを示しながら魅力を紹介。和食の知識を問うクイズや箸で豆を運ぶ実技にも挑戦した。

和食王決定の知らせを受け、同校の石成久志校長は「友達と共に自ら決めた課題に主体的に取り組んだ結果、子どもたちが素晴らしい評価を得ることができてうれしい」と話した。

選手権は、子どもたちに和食や郷土料理への理解を深めてもらおうと、農林水産省が昨年から開催。全国8地区の代表が出場した。

(木村織音)

全国子ども和食王選手権 「鯛さつま」愛全開 西予・中川小の3人 郷土愛賞 寸劇で調理法・おいしさ紹介

第2回「全国子ども和食王選手権」の全国大会が3日、東京都江東区の日本科学未来館であった。チームで和食の知識などを競う和食王部門に、中西国代表として西予市中川小学校の6年生3人が出場。自由発表で、焼いたタ

全国子ども和食王選手権

イを麦みそやだし汁とすりおろしご飯にかけて南予の郷土料理「鯛さつま」を紹介した。

寸劇で調理法・おいしさ紹介



全国子ども和食王選手権全国大会で郷土料理「鯛さつま」を紹介する西予市中川小の3人

選手権は郷土料理への関心と理解を育み、和食文化の継承につなげようと農林水産省が2016年に始めた。小学4～6年対象の和食王部門には、各地の子連を運営した8チームが出場した。中川小の植木楓大君(12)と岡本修作君(12)、渡辺光陽君(12)は「南予のイチおし鯛さつま」と題し寸劇を立てて発表。漁師が魚入りの濃厚なみそ汁をご飯にかけて食べていたのが始まりで、ご飯に十字の切り込みを入れておくと味がよく染み、その鱈子が薩摩藩主が入れた。中川小には「郷土愛賞」が贈られた。(山本良)

西予・中川小の3人郷土愛賞

「鯛さつま」愛全開



島津家の家紋に似ているため名が付いたと紹介した。

ワイドえひめ

WIDE EHIME

2017/12/4 秋田魁新報

東北代表チームが和食王に選ばれ秋田県が連覇を果たしたと報じる。


URL : <http://www.sakigake.jp/news/article/20171204AK0023/>

秋田魁新報 電子版

子ども和食王、湯沢西小グランプリ 昨年に続き県勢制覇

2017年12月4日 掲載



 お気に入りに登録

全国の小学生が和食や郷土料理の魅力を紹介する「第2回全国子ども和食王選手権」が3日、東京都江東区の日本科学未来館で開かれ、東北代表として出場した秋田県湯沢市の湯沢西小6年生3人がグランプリの「和食王」に輝いた。昨年は秋田市の秋田大付属小チームが和食王に選ばれており、本県が連覇を果たした。

※写真クリックで拡大表示します



湯沢西小の3人は高橋美沙妃さん（11）、竹内結香さん（12）、藤木佑哉君（12）。選手権では、高橋さんの出身地である岩手県盛岡市のご当地グルメ「盛岡三大麺」のじゃじゃ麺、盛岡冷麺、わんこそばを題材に、手書きのイラストを示しながら魅力を紹介。和食の知識を問うクイズや箸で豆を運ぶ実技にも挑戦した。

(全文 436 文字 / 残り 143 文字)

[全文を読む \(ログイン\)](#)

NEW! 無料・有料コースのご紹介

2017/12/4

47NEWS

web


(秋田魁新報からの転載)

東北代表チームが和食王に選ばれ秋田県が連覇を果たしたと報じる。

URL : <https://www.47news.jp/808855.html>



子ども和食王、湯沢西小グランプリ 昨年につき、県勢が制覇

2017.12.4 23:28  秋田魁新報



全国の小学生が和食や郷土料理の魅力を紹介する「第2回全国子ども和食王選手権」が3日、東京都江東区の日本科学未来館で開かれ、東北代表として出場した秋田県湯沢市の湯沢西小6年生3人がグランプリの「和食王 ... [記事全文]

2017/12/5 愛媛新聞

南予の郷土料理「鯛さつま」を紹介した中川小が和食王部門「郷土愛賞」を獲得したと報じる。

URL : <https://www.ehime-np.co.jp/article/news201712057701>

愛媛新聞 ONLINE

寸劇で調理法・おいしさ紹介

全国子ども和食王選手権 西予・中川小の3人が郷土愛賞

2017年12月5日(火) (愛媛新聞)

シェア ツイート LINEで送る 文字 小 大

印刷 保存



全国子ども和食王選手権全国大会で郷土料理「鯛さつま」を紹介する西予市中川小の3人

第2回「全国子ども和食王選手権」の全国大会が3日、東京都江東区の日本科学未来館であった。チームで和食の知識などを競う和食王部門に、中四国代表として西予市中川小学校の6年生3人が出場。自由発表で、焼いたタイを麦みそやだし汁とすりおろしご飯にかける南予の郷土料理「鯛さつま」を紹介した。

選手権は郷土料理への関心と理解を育み、和食文化の継承につなげようと農林水産省が2016年に始めた。小学4～6年対象の和食王部門には、各地の予選を通過した8チームが出場した。

中川小の3人は「南予のイチおし鯛さつま」と題し寸劇仕立てで発表。漁師が魚入りの濃厚なみそ汁をご飯にかけて食べていたのが始まりで、ご飯に十字の切り込みを入れておくと味がよく染み、その様子が薩摩藩主島津家の家紋に似ているため名が付いたと紹介した。

愛媛でタイの養殖が盛んなことにも触れ「熱々ご飯に冷たいさつま汁がほどよくまざって、タイとみそのうま味が口の中に広がり、みんな笑顔になります」と元気よくアピール。中川小には「郷土愛賞」が贈られた。

「七夕の節句」をテーマにしたプレゼンで調布の小学校が和食王部門「表現力賞」を獲得したと報じる。

URL : <https://chofu.keizai.biz/headline/2529/>

調布経済新聞

調布の小学生が「和食王選手権」で全国大会出場 食育活動の成果実り「表現力賞」

2017年12月06日

ツイート おすすめ0 シェア G+



「全国子ども和食王選手権全国大会」に出場した上ノ原小学校の平尾遙さん（左）宇治野恵維さん（中央）多胡英侑美さん（右）

写真を拡大



地図を拡大

調布市立上ノ原小学校（調布市柴崎2、TEL 042-485-1271）6年生児童のチームが12月3日、農林水産省が主催する「第2回全国子ども和食王選手権」全国大会に出場し、表現力賞を受賞した。

「全国子ども和食王選手権全国大会」上ノ原小学校チーム発表の様子

日本の伝統的な食文化である「和食」やふるさとの「郷土料理」に対し、子どもたちの強い関心と理解を育むことを目的に、小学生を対象として開催された同大会。1年生～3年生を対象にした「和食お絵かき部門」、4年生～6年生を対象に3人1組で応募する「和食王部門」で構成

され、1次の書類審査には日本全国から両部門合わせて1000人を超える応募があった。

同校では近年、子どもたちの生涯の財産として食育活動に注力し、毎日栄養士が給食メニューの詳細を紹介。食材を提供する農家の顔写真や思いを掲示し、大根・ニンジン・長ネギのキャラクターを作り、給食委員会の児童が旬の食材の豆知識や食育クイズを作成するなど、さまざまな活動を行っていることから、同校の瀧松（はままつ）華洋校長が和食王部門への参加を呼び掛け、25組が応募。6年生の平尾遙さん、多胡英侑美さん、宇治野恵維さんのチームが書類審査と関東ブロックの地方予選を突破し、全国大会に出場した。多胡さんは「もともと洋食が好きだったが、これを機に和食についても知りたくて応募した」と話す。

伝統的行事食の「七夕（しちせき）の節句」給食をテーマに、天の川に見立てた汁物など各メニューの紹介に加え、地元野菜が使われていることから「地産地消」、日本全体で問題となっている「食農分離」を解決する策として、米飯が同市の姉妹都市である木島平（長野県）から提供されていることを紹介した。全国大会に向けては、担任の高野真吾先生をリーダーにプロジェクトを立ち上げ、地元の農家で旬の野菜の収穫を体験したほか、調理師が作っただし汁の味比べや児童集会でテーマ発表のリハーサルを行なうなど、学校をあげてサポート。宇治野さんは「和食の知識は難しいものもあったが、知れば知るほど面白くなった」と話す。

全国大会は日本科学未来館（江東区）で行われ、8チームが出場。テーマについての発表と、和食の知識や箸の使い方などの実技で「和食王」を競い、同チームは「表現力賞」を受賞。会場では、教員や保護者、友人などで結成された応援団が大舞台上に上がる3人にエールを送った。

平尾さんは「『和食王』になれなくて残念だったが、今回学んだ和食の素晴らしさを世界にPRしたい」、高野先生は「全国大会という大舞台に羽ばたく教え子の姿が見られてうれしかった。実体験を通して知識を深めたことで、彼女たちの『伝えたい』という思いが高まり、観客を引き付ける発表になった。それが『表現力賞』につながったと思う」と話す。

2017/12/6 yahooニュース

(みんなの経済新聞からの転載)

「七夕の節句」をテーマにしたプレゼンで調布の小学校が和食王部門「表現力賞」を獲得したと報じる。

URL : <https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20171206-00000022-minkei-113>

YAHOO! ニュース
JAPAN

調布の小学生が「和食王選手権」で全国大会出場 食育活動の
成果実り「表現力賞」 / 東京

12/6(水) 11:30配信

みんなの経済新聞
LOCAL NEWS NETWORK



「全国子ども和食王選手権全国大会」に出場した上ノ原小学校の平尾遙さん（左）宇治野恵維さん（中央）多胡実侑美さん（右）

調布市立上ノ原小学校（調布市柴崎2、TEL 042-485-1271）6年生児童のチームが12月3日、農林水産省が主催する「第2回全国子ども和食王選手権」全国大会に出場し、表現力賞を受賞した。（調布経済新聞）

「全国子ども和食王選手権全国大会」上ノ原小学校
チーム発表の様子

日本の伝統的な食文化である「和食」やふるさとの「郷土料理」に対し、子どもたちの強い関心と理解を育むことを目的に、小学生を対象として開催された同大会。1年生～3年生を対象にした「和食お絵かき部門」、4年生～6年生を対象に3人1組で応募する「和食王部門」で構成され、1次の書類審査には日本全国から両部門合わせて1000人を超える応募があった。

同校では近年、子どもたちの生涯の財産として食育活動に注力し、毎日栄養士が給食メニューの詳細を紹介。食材を提供する農家の顔写真や思いを掲示し、大根・ニンジン・長ネギのキャラクターを作り、給食委員会の児童が旬の食材の豆知識や食育クイズを作成するなど、さまざまな活動を行っていることから、同校の濱松（はままつ）章洋校長が和食王部門への参加を呼び掛け、25組が応募。6年生の平尾遙さん、多胡実侑美さん、宇治野恵維さんのチームが書類審査と関東ブロックの地方予選を突破し、全国大会に出場した。多胡さんは「もともとは洋食が好きだったが、これを機に和食についても知りたくて応募した」と話す。

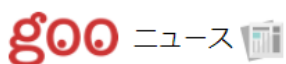
伝統的行事食の「七夕（しちせき）の節句」給食をテーマに、天の川に見立てた汁物など各メニューの紹介に加え、地元野菜が使われていることから「地産地消」、日本全体で問題となっている「食農分離」を解決する策として、米飯が同市の姉妹都市である木島平（長野県）から提供されていることを紹介した。全国大会に向けては、担任の高野真吾先生をリーダーにプロジェクトを立ち上げ、地元の農家で旬の野菜の収穫を体験したほか、調理師が作っただし汁の味比べや児童集会でテーマ発表のリハーサルを行なうなど、学校をあげてサポート。宇治野さんは「和食の知識は難しいものもあったが、知れば知るほど面白くなった」と話す。

全国大会は日本科学未来館（江東区）で行われ、8チームが出場。テーマについての発表と、和食の知識や箸の使い方などの実技で「和食王」を競い、同チームは「表現力賞」を受賞。会場では、教員や保護者、友人などで結成された応援団が大舞台上がる3人にエールを送った。

平尾さんは「『和食王』になれなくて残念だったが、今回学んだ和食の素晴らしさを世界にPRしたい」、高野先生は「全国大会という大舞台に羽ばたく教え子の姿が見られてうれしかった。実体験を通して知識を深めたことで、彼女たちの『伝えたい』という思いが高まり、観客を引き付ける発表になった。それが『表現力賞』につながったと思う」と話す。

「七夕の節句」をテーマにしたプレゼンで調布の小学校が和食王部門「表現力賞」を獲得したと報じる。

URL : <https://news.goo.ne.jp/article/minkei/region/minkei-chofu2529.html>



ニュース > 地域 > 調布の小学生が「和食王選手権」で全国大会出場 食育活動の成果実り「表現力賞」

調布の小学生が「和食王選手権」で全国大会出場 食育活動の成果実り「表現力賞」

11:30

調布市立上ノ原小学校（調布市柴崎2、TEL 042-485-1271）6年生児童のチームが12月3日、農林水産省が主催する「第2回全国子ども和食王選手権」全国大会に出場し、表現力賞を受賞した。（調布経済新聞）

「全国子ども和食王選手権全国大会」上ノ原小学校チーム発表の様子

みんなの経済新聞
みんなの経済新聞



「全国子ども和食王選手権全国大会」に出場した上ノ原小学校の平尾遙さん（左）宇治野恵維さん（中央）多胡実侑美さん（右）

(みんなの経済新聞ネットワーク)

日本の伝統的な食文化である「和食」やふるさとの「郷土料理」に対し、子どもたちの

強い関心と理解を育むことを目的に、小学生を対象として開催された同大会。1年生～3年生を対象にした「和食お絵かき部門」、4年生～6年生を対象に3人1組で応募する「和食王部門」で構成され、1次の書類審査には日本全国から両部門合わせて1000人を超える応募があった。

同校では近年、子どもたちの生涯の財産として食育活動に注力し、毎日栄養士が給食メニューの詳細を紹介。食材を提供する農家の顔写真や思いを掲示し、大根・ニンジン・長ネギのキャラクターを作り、給食委員会の児童が旬の食材の豆知識や食育クイズを作成するなど、さまざまな活動を行っていることから、同校の?松（はままつ）章洋校長が和食王部門への参加を呼び掛け、25組が応募。6年生の平尾遙さん、多胡実侑美さん、宇治野恵維さんのチームが書類審査と関東ブロックの地方予選を突破し、全国大会に出場した。多胡さんは「もともとは洋食が好きだったが、これを機に和食についても知りたくて応募した」と話す。

伝統的行事食の「七夕（しちせき）の節句」給食をテーマに、天の川に見立てた汁物など各メニューの紹介に加え、地元野菜が使われていることから「地産地消」、日本全体で問題となっている「食農分離」を解決する策として、米飯が同市の姉妹都市である木島平（長野県）から提供されていることを紹介した。全国大会に向けては、担任の高野真吾先生をリーダーにプロジェクトを立ち上げ、地元の農家で旬の野菜の収穫を体験したほか、調理師が作っただし汁の味比べや児童集会でテーマ発表のリハーサルを行なうなど、学校をあげてサポート。宇治野さんは「和食の知識は難しいものもあったが、知れば知るほど面白くなった」と話す。

全国大会は日本科学未来館（江東区）で行われ、8チームが出場。テーマについての発表と、和食の知識や箸の使い方などの実技で「和食王」を競い、同チームは「表現力賞」を受賞。会場では、教員や保護者、友人などで結成された応援団が大舞台上がる3人にエールを送った。

平尾さんは「『和食王』になれなくて残念だったが、今回学んだ和食の素晴らしさを世界にPRしたい」、高野先生は「全国大会という大舞台に羽ばたく教え子の姿が見られてうれしかった。実体験を通して知識を深めたことで、彼女たちの『伝えたい』という思いが高まり、観客を引き付ける発表になった。それが『表現力賞』につながったと思う」と話す。

「七夕の節句」をテーマにしたプレゼンで調布の小学校が和食王部門「表現力賞」を獲得したと報じる。

URL : <https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/minkei/region/minkei-chofu2529>

dmenu ニュース

調布の小学生が「和食王選手権」で全国大会出場 食育活動の成果実り「表現力賞」

みんなの経済新聞ネットワーク 2017年12月06日 11時30分

調布市立上ノ原小学校（調布市柴崎2、TEL 042-485-1271）6年生児童のチームが12月3日、農林水産省が主催する「第2回全国子ども和食王選手権」全国大会に出場し、表現力賞を受賞した。（調布経済新聞）



「全国子ども和食王選手権全国大会」上ノ原小学校チーム発表の様子

日本の伝統的な食文化である「和食」やふるさとの「郷土料理」に対し、子どもたちの強い関心と理解を育むことを目的に、小学生を対象として開催された同大会。1年生～3年生を対象にした「和食お絵かき部門」、4年生～6年生を対象に3人1組で応募する「和食王部門」で構成され、1次の書類審査には日本全国から両部門合わせて1000人を超える応募があった。

同校では近年、子どもたちの生涯の財産として食育活動に注力し、毎日栄養士が給食メニューの詳細を紹介。食材を提供する農家の顔写真や思いを掲示し、大根・ニンジン・長ネギのキャラクターを作り、給食委員会の児童が旬の食材の豆知識や食育クイズを作成するなど、さまざまな活動を行っていることから、同校の7松（はままつ）章洋校長が和食王部門への参加を呼び掛け、25組が応募。6年生の平尾遙さん、多胡天侑美さん、宇治野恵維さんのチームが書類審査と関東ブロックの地方予選を突破し、全国大会に出場した。多胡さんは「もともとは洋食が好きだったが、これを機に和食についても知りたくて応募した」と話す。

伝統的行事食の「七夕（しちせき）の節句」給食をテーマに、天の川に見立てた汁物など各メニューの紹介に加え、地元野菜が使われていることから「地産地消」、日本全体で問題となっている「食農分離」を解決する策として、米飯が同市の姉妹都市である木島平（長野県）から提供されていることを紹介した。全国大会に向けては、担任の高野真吾先生をリーダーにプロジェクトを立ち上げ、地元の農家で旬の野菜の収穫を体験したほか、調理師が作っただし汁の味比べや児童集会でテーマ発表のリハーサルを行なうなど、学校をあげてサポート。宇治野さんは「和食の知識は難しいものもあったが、知れば知るほど面白くなった」と話す。

全国大会は日本科学未来館（江東区）で行われ、8チームが出場。テーマについての発表と、和食の知識や箸の使い方などの実技で「和食王」を競い、同チームは「表現力賞」を受賞。会場では、教員や保護者、友人などで結成された応援団が大舞台上がる3人にエールを送った。

平尾さんは「『和食王』になれなくて残念だったが、今回学んだ和食の素晴らしさを世界にPRしたい」、高野先生は「全国大会という大舞台に飛ばたく教え子の姿が見られてうれしかった。実体験を通して知識を深めたことで、彼女たちの『伝えたい』という思いが高まり、観客を引き付ける発表になった。それが『表現力賞』につながったと思う」と話す。