

USUKIフードパーク

臼杵の食材を使ったお弁当や加工品、海外で行われたユネスコ食文化創造都市イベントで臼杵市の料理人が披露したアレンジ郷土料理の販売を行います。

また、もう一つのユネスコ食文化創造都市の山形県鶴岡市が特産品の販売もします。
この日にしか味わえない料理もありますので、ぜひ会場にお越しください。

日 時 2025年12月21日(日)
11:00~16:00 (売り切れ次第終了)

場 所 臼杵市中央公民館 駐車場



出店者	出店内容	出店者	出店内容
臼杵市料飲店組合	カレー風味のだんご汁 (中国・マカオで披露) 豆腐と白身魚の揚げ出し (イタリア・ペルガモで披露)	吉四六さん村 グリーンツーリズム	100年弁当、野津中学校 生徒考案の弁当、漬物類、 おやつ
山形県鶴岡市	特産品(とち餅、だだ茶豆、 そば粉クッキー)	トリチチ	各種パン
タワシタ	うすきタコス	まりいずしふおん	シフォンケーキ、ラスク
ひやくすた	・ほんまもん農産物 ・磯端会議(磯焼き、海産物など) ・オーガニック太陽(新米、生椎茸など) ・宝牧舎(放牧牛の冷凍牛肉各種)など	ブルーベリーファーム うすき	チーズケーキなど
大分県漁業協同組合 青年部 臼杵支部	蒸しサザエ	まちづくり臼杵	うすきの地もの商品 ほっとさん商品
大分県農業 協同組合	甘太くん焼き芋PR	別府大学 ×GoRyoDon	フルーツ麺ソース など(試食)
本部	クチナシの苗木無料配布 (先着200本)	臼杵市観光協会	ほっとさんグッズ



駐車場のご案内

駐車場は中央公民館前の戸高鉱業社
駐車場、臼津鉱運駐車場、市役所駐
車場をご利用ください。

※身障者用の駐車場は公民館駐車場内にあります。



臼杵青年会議所65周年記念事業



市内の高校生がチームで臼杵の食材を使い料理を考案!

~未来へ掲ぶ 臼杵ごはん~ 高校生NEW郷土料理グランプリ

日 時 2025年12月21日(日)

場 所 臼杵市中央公民館

郷土料理グランプリスケジュール

11:30~ プレゼン大会
13:00~ 試食提供
15:00~ 表彰式



イベント詳細URL



臼杵高校
海洋科学高校
津久見高校より
計6チームが
エントリー!!

共 催：一般社団法人臼杵青年会議所／臼杵食文化創造都市推進協議会

協 力：臼杵市料飲店組合 後 援：臼杵ケーブルネット株式会社

～未来へ掲ぶ 臼杵ごはん～ 高校生NEW郷土料理グランプリ

国内に2都市しかないユネスコ創造都市ネットワーク食文化分野の加盟都市である臼杵市。
それは豊かな自然環境が育む有機野菜や海産物、発酵醸造業や質素倹約から生まれた郷土料理など先人たちが守り育ててきた臼杵の食文化の持つ希少な価値が世界から認められたことの証です。
これからも大切な文化を受け継いでいくと同時に、新たな価値を生み出したいという想いを込めて、高校生による新たな郷土料理の開発コンテストを開催します。
高校生たちが、自ら臼杵の食文化を探求し、この街への想いを一皿の料理に込めました。未来を担う高校生たちの真剣勝負をお楽しみください。

臼杵高校チーム

今回の研究を通して、臼杵の食文化についてより深く理解することができました。臼杵が「食文化創造都市」として選ばれている理由も学び、その魅力を改めて実感しました。私たちは、臼杵の食文化を生かした前菜を創り上げ、歴史に残るような一品でグランプリを目指していきます。

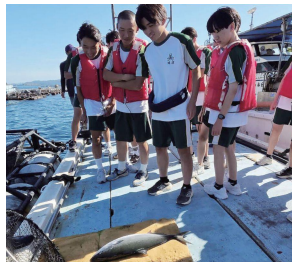


学校としての意気込み

臼杵市青年会議所のみなさんや市役所の方、研修を受け入れてくださった企業の方に、臼杵の食文化を深く学ぶきっかけを頂き、大変感謝しております。このコンテストで得た学びが、生徒の今後の進路や夢につながっていくことを楽しみにしています。

メニュー開発のために臼杵の食文化について学びました

臼杵高校は第2学年約180名が総合学習の授業の一環としてこの取り組みに参加しました。
生徒たちは実際に養殖場や食品工場などを訪れ、臼杵の食文化を構成する様々な要素を体感しながら、新メニュー開発のヒントを探しました。



海洋科学高校チーム



大分県立海洋科学高校は、県内唯一の水産・海洋系高校で、航海コースと機関コースは主に船について学んでおり、食品コースは、魚の捌き方をはじめとし、缶詰の製造や地域課題解決を目的とした新製品開発などに取り組んでいます。2年・3年生食品コース内の5チームで選考を行い、代表チームが出場します。



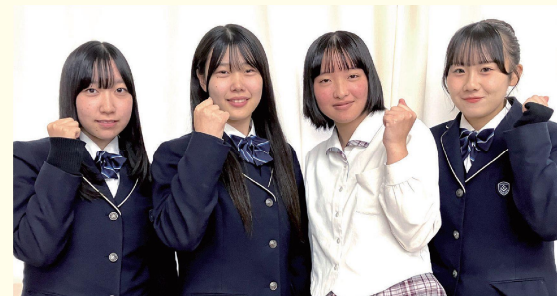
学校としての意気込み

食品コースでは、食品の衛生や製造・加工技術を学び、その活動の中で、新商品の開発等にも挑戦してきました。これまで得た知識を活かして臼杵で漁獲される魚をメインにした前菜を作り、料理に花を添えたいと思います。

津久見高校チーム



私たち津久見高校チームは、管理栄養士を目指す1名(津久見出身)からコンテスト参加の相談を受けた3名(臼杵出身)で構成されています。将来目指す進路は様々で、調理経験があまりないメンバーもいますが、高校最後の思い出づくり、皆で協力して頑張ります。



学校としての意気込み

津久見出身の生徒は、味噌・醤油などの発酵食品は日頃から使用していますが、臼杵の地魚やほんまもん野菜には馴染みがありません。料理人さんや臼杵出身の友人にアドバイスをもらいながら、ヘルシーで見た目も美しい小鉢メニュー開発に取り組みます。

審査員紹介



臼杵食文化創造都市推進協議会長
西岡 隆
(臼杵市長)



臼杵商工会議所会頭
遊邊 規生
(富士醤油株式会社 代表取締役社長)



臼杵市料飲店組合
児玉 泰宣
(御宿料亭 香光園)



合同会社Maternal
小野 愛美
(山形県鶴岡市より)



臼杵青年会議所理事長
木梨 桃子
(株式会社 木梨ふく)

【審査基準】

試食による料理そのものの審査に、創造性・独創性・地域性、調理アイデア、プレゼンテーションの出来栄、店舗での再現性などを加味して5名の審査員が採点します。