

内閣官房東京オリンピック・パラリンピック推進本部事務局主催  
「GAP 食材を使ったおもてなしコンテスト」で  
沖縄県宮古島市×東京農業大学宮古亜熱帯農場が受賞しました。

このたび、東京農業大学宮古亜熱帯農場（所在地：沖縄県宮古島市）で考案した沖縄の伝統作物であるヤマイモを使った料理が、内閣官房東京オリンピック・パラリンピック推進本部事務局主催「GAP 食材を使ったおもてなしコンテスト」にノミネートされ、「内閣官房東京オリンピック競技大会・パラリンピック競技大会推進本部事務局長賞」を受賞しました。

「GAP 食材を使ったおもてなしコンテスト」は、世界各国からホストタウンを訪問する各国・地域の選手に対して、高校生などによる GAP 食材を使ったおもてなしを發揮し、選手等に日本の食材・おもてなしの心のすばらしさを発信することを目的としています。

東京農業大学宮古亜熱帯農場では、2017年にヤマイモのグローバル GAP 認証を取得し、現在も認証を継続しています。ヤマイモは、ミネラルやタンパク質の他、ポリフェノールなどの抗酸化物質を含んでおり、西アフリカやカリブ海などで主食とされています。

宮古島市におけるホストタウン相手国がオーストラリアであることから、オーストラリア人に馴染みのあるパンを中心に総菜やスープなど好みに応じて、多数の料理を宮古亜熱帯農場職員と技術練習生が考えました。

- ・ヤマイモと沖縄県産全粒粉小麦粉を使用したパン
- ・島野菜たっぷりのヤマのグリーンサラダ&ヤマポテト
- ・ヤマイモの宮古牛包み焼きクレソン添え
- ・島の野草とハーブのヤマイモミートグラタン
- ・宮古そばのそばに40%ヤマイモを練りこんだ宮古ヤマそば

などから料理を提供予定です。



今回考案したヤマイモを使った料理

※受賞に関する詳細は下記のURLからご確認ください。

<https://gap.onsen-ouen.jp/>

●リリースに関するお問い合わせ●

東京農業大学宮古亜熱帯農場（〒906-0103 沖縄県宮古島市城辺福里 72-2）

Tel&FAX:0980-77-8393

●取材に関するお問い合わせ●

学校法人東京農業大学戦略室（〒156-8502 東京都世田谷区桜丘 1-1-1）

担当:矢木・堀

Tel:03-5477-2300

Fax:03-5477-2707

E-mail:[koho@nodai.ac.jp](mailto:koho@nodai.ac.jp)