

全国 8 校の高校生料理人が三重・VISON に集結 食に青春を懸ける。競い、学び、高め合う 3 日間

「全国高校生ガストロノミー甲子園 2026」開催

今年のテーマ食材は三重ブランド「桑名のはまぐり」

2026 年 8 月 17 日（月）～19 日（水）／競技大会は 18 日（火）



全国高校生ガストロノミー甲子園実行委員会（多気町、三重テレビ放送株式会社、ヴィソン多気株式会社）は、2026 年 8 月 17 日（月）から 19 日（水）まで、三重県多気町の食と癒しのリゾート「VISON [ヴィソン]」にて、『全国高校生ガストロノミー甲子園 2026』を開催いたします。

2024 年に始まった本大会は今回で第 3 回。6 月に実施された各地区の予選を勝ち抜いた 7 校と、昨年優勝校の計 8 校・16 名が、北海道から鹿児島まで全国各地から集結します。

料理人を志す高校生たちは、美し国・三重を代表する食材と向き合い、磨いてきた技術と感性、そして料理に込める想いを表現します。大会は料理技術だけでなく、食材への理解、創造性、プレゼンテーション力、さらには地域や食文化への視点までを総合的に評価します。高校生たちが料理を通じて地域や社会と向き合い、日本の食文化の未来について考える機会を創出するとともに、次世代の食を担う人材育成を目的として開催しています。

<全国ガストロノミー甲子園 ポイント>

- 全国 7 地区の予選代表 7 校と昨年優勝校の計 8 校・16 名が出場
- 第 3 回のテーマ食材は、三重ブランド「桑名のはまぐり」
- テーマ食材以外に使用できる食材・調味料は、競技前日のオリエンテーションで発表され、VISON 内で調達。限られた時間と食材の中で、はまぐりの魅力を引き出す献立を考案する
- 80 分の調理と、各校 8 分間のプレゼンテーションで総合力を競う
- 優勝チームには、美食の街“スペイン・サンセバスチャン市”で調理技術や食文化を学ぶ研修の機会を贈呈



料理に懸けた時間と想いを 80 分に凝縮

競技前日の 17 日（月）、出場チームはオリエンテーションを受け、そこで初めて競技で利用できる食材を知ります。そこからメニューを検討し、食材を確認・調達します。本番となる 18 日（火）は、テーマ食材を使い、80 分以内に「メイン・汁物・ごはん」のセットを完成。その後、各校 8 分間でプレゼンテーションと、審査員による質疑応答に臨みます。

限られた時間の中で、2 人が声を掛け合いながら調理する姿には、授業や部活動で積み重ねてきた日々が表れます。これまでの大会では、結果発表の瞬間に喜びの笑顔が広がる一方、悔し涙を流す生徒の姿も見られました。勝敗だけでは語れない、生徒一人ひとりの料理への誇りと将来への決意が伝わる大会です。

また優勝チームは、VISON がある多気町と「美食を通じた友好の証」を結ぶ、世界が憧れる美食都市スペイン・サンセバスチャンでの料理研修に参加し、調理技術や食文化を学ぶ機会が与えられます。



第 3 回のテーマ食材は、三重ブランド「桑名のはまぐり」



桑名で漁獲されるハマグリは、地元で「地のはまぐり」と呼ばれ、伊勢湾の海水と木曾三川から流れ込む栄養豊かな河川水が混じる漁場で育つ内湾性のハマグリです。江戸時代から東海道の桑名の名物として知られ、「焼き蛤（はまぐり）」は十返舎一九の『東海道中膝栗毛』にも登場します。

一方、桑名における漁獲量は、昭和 40 年代の年間約 3,000 トンから平成 7 年には 1 トン以下まで減少しました。赤須賀漁業協同組合が、漁獲数量制限、種苗生産・稚貝放流、干潟の保全などを続けた結果、近年は年間 200 トン前後まで回復しています。若い料理人たちが「はまぐり」とどう向き合い、どのような料理として表現するのかが今大会の大きな見どころです。（「三重ブランド」より引用）

全国高校生ガストロノミー甲子園では、**料理技術だけでなく、食材の背景や生産者の想いを理解することも重要な学び**と位置付けています。決勝大会のテーマ食材である**三重県を代表する食材「桑名のはまぐり」**への理解を深めるオンライン講習会を、7 月 14 日（火）に実施し、関係者から、桑名のはまぐりが育まれる漁場環境や資源回復への取り組み、食材としての特徴などについて学びました。

“食の聖地”を目指す VISON で、競技・学び・交流を一体に

大会の舞台は、食をテーマとした店舗や体験が集まる VISON。3 日目の 19 日（水）には、和ヴィンソンを巡り、**和食に欠かすことのできない発酵調味料やだしについて学ぶツアー**を実施します。大会は技を競うだけでなく、三重の食とおもてなしを体感し、全国の仲間と切磋琢磨しながら成長する実践的な学びと交流の場でもあります。

食材の生産者、食文化を伝える担い手、料理人を志す高校生が一つの場所で交わること。地域の食材と文化を次世代へつなぐ大会が VISON で第 3 回を迎えることは、食の聖地を目指す施設としての意義があります。

■ 出場高校（8校・各校2名）

[昨年優勝校]おかやま山陽高等学校（岡山県）



■高槻 昇志さん（2年生）

パートナーと完璧な連携を見せ、高校生とは思えないようなパフォーマンスを披露します。またこの大会で大きく成長できるチャンスと捉え、楽しみつつ頑張ろうと思います！

■大森 紗羽さん（2年生）

これまで学んできた知識や技術を十分に発揮し、一つ一つの作業を丁寧に行います。最後まで集中力を切らさず、自分らしく精一杯取り組み、悔いのない結果を残したいです！

[北海道東北地区代表]北海道三笠高等学校（北海道）



■鈴木 勇乃慎さん（2年生）

初めて大会に挑戦する不安や緊張もありますが、三重県の食材の魅力と想いを一皿に込め、先輩と協力しながら自分たちらしい料理で全力を尽くします。

■北出 由奈さん（3年生）

今回で2回目の出場となります。昨年の大会で感じた課題や反省を活かして後輩と共に頑張っていきたいと思います。

[関東地区代表]東京都立農業高等学校（東京都）



■佐々布 陽人さん（3年生）

先生方が丁寧にご指導してくださったことへの感謝を胸に、これまでの練習の成果を発揮できるよう全力で挑みます。

■千葉 悠太郎さん（3年生）

お世話になった方々のためにも、二人で協力し、悔いの残らないよう本気で、楽しんで取り組みます！

[北信越地区代表]啓新高等学校（福井県）



■市田 博己さん（2年生）

僕は、今大会から初参加でかなり緊張していますが、市谷先輩は三年生で今大会が最後なので花を持たせられるよう精一杯邁進していきます。

■市谷 陵賀さん（3年生）

私は、昨年に続いての決勝大会出場です。前は第5位でしたが、今回はその経験を活かし、優勝を目指します！この一年間でさらに成長した姿、料理を見ていただきたいです。

[東海地区代表]三重県立相可高等学校（三重県）



■横山 歩香さん（3年生）

高校生最後の学年になるので、今まで経験してきたことや学んできたことを生かし、大会に挑みたいです。精一杯頑張るので、よろしくお願いします。

■深山 彰太さん（3年生）

全ての料理と真摯に向き合い、仲間との連携を大切に戦います。目指すは優勝。今までやってきたことを最後まで全力で出し切り、悔いのない大会にしたいと思います。

[近畿地区代表]育成調理師専門学校高等課程（兵庫県）



■弘中 慶人さん（3年生）

学んできた理論や食文化を、自分の感性と創造力で新たな料理として形にする。それらが生み出す感動や喜びこそが優勝という結果に繋がると信じて全力で楽しみます。

■江見 一輝さん（3年生）

一皿一皿に地域の魅力や自分たちの思いを込め、食べる人の心に残る料理を作りたいです。そして、全国の高校生たちとの交流や審査員の方々の意見を聞いて自分自身も成長していきたいと考えています。

[中国四国地区代表]広島県立総合技術高等学校（広島県）



■喜多村 太輝さん（3年生）

今まで学んできた調理技術や知識を存分に活かし、チームと協力し、悔いのないよう精一杯全力で挑戦します。

■嶋田 師門さん（3年生）

これまで学んできた調理技術や知識を最大限に発揮し、チームで力を合わせて最後まで全力で挑戦します。悔いのないよう精一杯全力で頑張ります。

[九州沖縄地区代表]神村学園高等部（鹿児島県）



■尾上 太馳さん（2年生）

一昨年、昨年と先輩方があと一步で逃した優勝への悔しさを受け継ぎ、その思いを胸に、今年こそ優勝を勝ち取りたいです。

■岩谷 優次郎さん（2年生）

ガストロノミー甲子園は、卒業した先輩方の思いがつながるコンテストです。先輩方の思いも背負い、優勝を目指して全力で頑張ります。

■ 審査員

審査員長	柏原 光太郎 氏（日本ガストロノミー協会 会長） 1963年東京都生まれ。ガストロノミープロデューサー。慶應義塾大学卒業後、文藝春秋に入社。現在は日本ガストロノミー協会会長として、各地の食文化振興や食の魅力発信に携わる。
審査員	高田 晴之 氏（日本料理 たか田八祥） 岐阜市の名店「日本料理 たか田八祥」の主人。1989年の開業以来、岐阜の風土と食文化に根ざした日本料理を追求し、鮎の熟鮓（なれずし）の復活や地域食材のブランド化にも尽力している。
審査員	前田 元 氏（Restaurant MOTOI） 1976年京都府生まれ。中国料理からキャリアを始め、渡仏して星付きレストランで研鑽。帰国後、HAJIMEなどを経て2012年にRestaurant MOTOIを開業し、ミシュランガイドに継続掲載されている。



柏原 光太郎 氏
（日本ガストロノミー協会 会長）



高田 晴之 氏
（日本料理 たか田八祥）



前田 元 氏
（Restaurant MOTOI）

■ 大会実績

大会	テーマ食材	優勝校
2024 年	伊勢まだい	三重県立相可高等学校
2025 年	松阪牛	おかやま山陽高等学校



2024 年優勝高校
【東海地区代表】 三重県立相可高等学校



2025 年優勝高校
【中国四国地区代表】 おかやま山陽高等学校

■ 2026 年大会概要



- 【大 会 名】 全国高校生ガストロノミー甲子園 2026
- 【決勝大会】 2026 年 8 月 17 日（月）～19 日（水）※競技実施日：8 月 18 日（火）
- 【会 場】 VISON DOME（三重県多気郡多気町ヴィソン 672 番 1 食祭 1）
- 【主 催】 全国高校生ガストロノミー甲子園実行委員会
（多気町・三重テレビ放送株式会社・ヴィソン多気株式会社）
- 【後 援】 農林水産省、三重県、三重県教育委員会、
スペイン・サンセバスチャン市
- 【協 力】 赤須賀漁業協同組合
- 【公式サイト】 <https://gastronomy-koshien.com/>

■ 大会スケジュール

日程	時間	内容
8 月 17 日（月）	13:30～17:30	オリエンテーション、メニュー検討、食材確認・調達
8 月 18 日（火）	9:30～10:00	開会式
	10:00～12:45	競技（80 分以内の調理、プレゼンテーション・質疑応答）
	12:45～13:30	ランチ
	13:30～13:50	結果発表・表彰式
	13:50～14:30	審査員からの講評
	16:30～17:30	講習会（予定）
	18:00～	交流会
8 月 19 日（水）	9:30～11:45	和ヴィソンツアー（発酵調味料やだしについて学ぶ）

<全国高校生ガストロノミー甲子園とは>

豊かな自然と海山の幸に恵まれ、「美し国（うましくに）」と呼ばれる三重県。VISON のある多気町も、「たくさんの食べ物がとれる場所」に由来する名を持ち、松阪牛や伊勢いも、前川次郎柿など多くの特産品が生産される食のまちです。

こうした土地を舞台に、地域が誇る食材と食文化の振興、次世代を担う料理人の育成を図るため、2024 年に始まった全国大会です。競技に加え、和食文化を学ぶ講義や全国の仲間との交流を通して、料理人としての視野を広げる 3 日間を目指しています。

<VISON [ヴィソン] >



東京ドーム 24 個分（約 35 万坪）の広大な敷地に、四季を感じるホテルや日本最大級の産直市場、薬草で有名な多気町にちなんだ薬草湯、和食の食材メーカーによる体験型店舗、有名料理人が手掛ける地域食材を活かした飲食店舗、オーガニック農園など、9つのエリアに約 70 店舗が出店する複合商業型観光リゾート施設です。

所在地 | 三重県多気郡多気町ヴィソン 672 番 1

事業者 | ヴィソン多気株式会社

事業内容 | 宿泊施設・温浴施設・飲食店・製造販売店・物販店・産直市場・農園 他（約 70 店舗）

敷地面積 | 約 119ha（東京ドーム 24 個分） | 開発面積 | 54ha

来場者数 | 年間 350 万人

アクセス | 伊勢方面から：伊勢自動車道「多気ヴィソン SIC」直結 ※上り線出口のみ利用可能

名古屋方面から：紀勢自動車道「勢和多気 IC」より 1 分

東京から約 4 時間／名古屋から約 1 時間半／京都から約 1 時間半／大阪から約 2 時間

【報道関係者お問い合わせ先】 全国高校生ガストロノミー甲子園実行委員会 担当：前田・今原

三重県多気郡多気町ヴィソン 672 番 1

TEL 0598-39-3190／FAX 0598-67-0846／e-mail vison-pr@jll.com

返信シート

全国高校生ガストロノミー甲子園 2026

報道関係者 取材申込書

大変お手数ですが、取材をご希望の場合は、
8月14日（金）までに、メールまたは FAX にてご返信下さいますようお願い申し上げます。

【期 日】8月17日（月）～19日（水）※競技大会は18日（火）

【会 場】VISON DOME（和ヴィソン）

貴社名			
貴媒体名			
取材希望日	※下記□にチェックを入れてください。 ☐ 8月17日（月） ☐ 8月18日（火） ☐ 8月19日（水）		
代表者名	様（ ） 名様		
TEL		撮影	☐ ムービー ☐ スチール
メール			