

**管理栄養士を志す学生と、プロの料理人が、葉酸摂取を促すオリジナルレシピを披露
 第13回「葉酸たまご甲子園」開催
 学生の部は四国大学が優勝！プロの部は有馬グランドホテルが最優秀賞を受賞！**

一般社団法人葉酸と母子の健康を考える会（本社：京都市、代表理事：金武祚）は、2026年6月13日（土）に葉酸摂取の普及啓発を目的としたレシピコンテスト「葉酸たまご甲子園」を開催いたしました。学生の部に2府2県から10チーム、プロの部に5機関(5名)が出場し、管理栄養士を志す大学生およびプロの料理人が「葉酸たまご」を活用したオリジナルレシピを披露しました。葉酸含有量、味、アイデア性や調理のしやすさなどの観点から審査が行われ、学生の部では**四国大学（チーム名：トレモロ）が優勝**し、プロの部では**有馬グランドホテル（選手名：穂山輝）が最優秀賞**を受賞しました。

当会は、「葉酸たまご甲子園」を通じて、葉酸の重要性や「葉酸たまご」の価値に関する普及啓発に努めるとともに、食を通じた健康課題の解決と母子の健康支援に取り組んでまいります。



第13回「葉酸たまご甲子園」

■大会概要

共催：一般社団法人 葉酸と母子の健康を考える会、IJCA 国際日本料理協会

後援：株式会社ファーマフーズ、JA全農たまご株式会社

協賛：JA全農たまご株式会社、株式会社モンシエール、株式会社ドール、不二製油株式会社(※順不同)

開催日：2026年6月13日(土)

開催場所：京都光華大学 光耀館 4F (京都市右京区西京極葛野町 38)

審査方法：・学生の部 葉酸含有量・アイデア・インパクト・手軽度（料理のしやすさ）および味について、審査員が総合審査する。

・プロの部

上記審査内容に加え、価格設定、原価率も審査対象とする。学生の部と同じ審査委員と共に、参加各校から選出された審査員 4 名が評価に加わる。

■当日の様子

当日は、相愛大学の重松聖花さんと大村愛子さんによる開催宣言で幕を開け、「日頃磨いてきた料理の腕を存分に発揮し、正々堂々、葉酸たまご甲子園に挑むことを誓います」と大会への意気込みが語られました。競技が始まると、学生・プロそれぞれの参加者が、限られた時間で料理を完成させるべく真剣な表情で調理に取り組み、会場は終始熱気に包まれました。試食審査では、「以前、妊婦さんに飲んでもらった時に、飲みやすかったと感想をいただいた」「普段の食材からアレンジして作ることができるメニューを意識した」「葉酸摂取のために、ほうれん草を巻くことで工夫した」など、レシピの特徴や創意工夫したポイントなどを真剣に説明し、参加者がそれぞれのメニューに込めた想いを審査員へ伝えました。

閉会式では、同じ志を持つ学生同士はもちろん、第一線で活躍するプロの料理人との交流が広がり、参加者同士がお互いの健闘をたたえ合いました。本大会は、葉酸摂取の重要性に加えて、食が果たす役割やおいしさを届ける調理の大切さについても理解を深める機会となりました。



開催宣言の様子



審査員に工夫を伝える参加者

■優勝・上位入賞チーム紹介

表彰式では、国際日本料理協会 会長の藤口晃一氏より、「どこに観点を置くか意識すると、メニューの方向性が見えやすくなる」「皆さまとても良い発想されていると思いますので、自信になさってください」と述べ、これまで準備を重ねてきた学生やプロの料理人たちの努力を称えとともに、今後のさらなる活躍への期待を寄せました。



総評を述べる藤口氏

【学生の部】

・優勝

四国大学 チーム名 トレモロ

メニュー名 「葉酸ぎょうさん！徳島遊山箱ランチ」

(インタビュー) 受賞チームとして名前が呼ばれたときは、3 人も驚いてしまい、一歩置いてから状況を理解したほどでした。今回のメニューでは、徳島県産の食材をふんだんに取り入れました。海や山の恵みなど、徳島には魅力的な食材がたくさんあるため、それらを遊山箱(徳島県に古くから伝わる伝統的なお弁当箱)に詰め込み、妊娠中などで外出しづらい方にも家にいながら外出したような気分を味わっていただきたいという想いを込めました。また、鳴門の渦潮をイメージした「渦潮卵」は、きれいに巻くのが難しく苦労しましたが、ほかの料理を手軽に作れるよう工夫することで全体のバランスをとりました。



・準優勝

京都光華大学

チーム名 ひよこっちーず

メニュー名「たまごびより～葉酸たっぷりカフェランチ～」

(インタビュー) 試作を重ねる中では失敗することもありましたが、みんなに試食してもらいながら改善を続けてきました。その積み重ねが今回の受賞につながったと思います。本番は、普段と違う環境での調理でしたが、時間内に完成させることができてほっとしました。学内での試食会や自宅での練習など、何度も試作を重ねてきたので、結果につながってうれしいです。



審査員長特別賞

奈良女子大学 チーム名：奈良の食プロジェクト

メニュー名「奈良の恵を詰め込んだ葉酸プレート」

(インタビュー) 夜遅くまで何度も試作を繰り返してきたので、その結果が報われたと感じています。奈良県の大学として、奈良の特産品をどう活用するかを考えながらレシピを作りました。葉酸を摂っていただくことはもちろんですが、奈良の食材を知っていただくきっかけにもなればと思っています。奈良漬はクセのある食材なので、若い女性にも食べやすい味になるよう工夫しました。



【プロの部】

・最優秀賞

有馬グランドホテル (選手名：穂山輝)

メニュー名「初夏の若葉香る行楽弁当」

(インタビュー) メニューを作る過程では何度も失敗を重ねましたが、どうすれば成功できるのかを考えながら、味付けや香りを少しずつ調整していきました。その中で改めて学んだのは、失敗なくして成功はないということです。また、料理は誰に、どのような場面で食べてもらうのかを考えることが大切だと思っています。今回は妊娠を考えている方や女性を中心に想定し、一口で食べやすい大きさやカットの仕方を工夫しました。一口食べて“おいしい”と思っていただけるような料理を目指しました。



優秀賞

ハイアットリージェンシー京都 (選手名：高銅渉)

メニュー名「青葉に重ねる韓の趣」

(インタビュー) 受賞は嬉しいですが、優勝を目指していたので悔しさもあります。次回はいっと頑張って優勝したいと思います。今回は和食と韓国料理を組み合わせた料理に挑戦しました。見た目や味のバランスを考えながら、「葉酸たまご」やにんじんの葉、京都産の食材などを活用しました。また、和食の繊細な盛り付けや季節感に加え、自分の韓国出身という背景を生かした味わいも取り入れています。

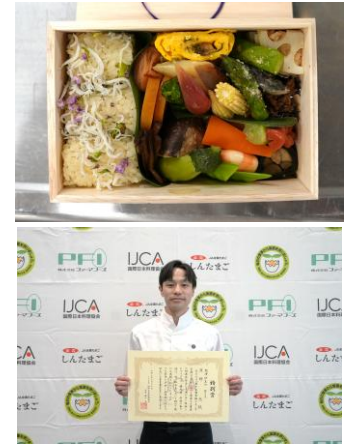


・特別賞

熱海・伊豆山 佳ら久（からく）（選手名：渡部悠）

メニュー名「初夏の新緑彩り弁当」

（インタビュー）まさか賞をいただけるとは思ってなかったので、本当に驚きました。周りも素晴らしい料理ばかりだったので、その中で評価していただけてうれしかったです。また、周りのレベルも本当に高く、とても勉強になりました。今後の料理づくりに生かせる貴重な経験になったと思います。また、今回の僕のメニューの中で、良いなと思っていただけたものがあれば、ぜひ参考にさせていただき、それぞれの料理づくりに生かしていただければうれしいです。



■主催者のコメント 一般社団法人葉酸と母子の健康を考える会（代表理事：金武祚）

「葉酸たまご」のおいしさだけでなく、葉酸が妊娠前から重要な栄養素であり、母子の健康や、将来生まれてくる赤ちゃんの健やかな成長につながることをお伝えしたうえで、参加者の皆さんには料理という形で表現していただきました。学生の皆さんが真剣に取り組む姿がとても印象的で、それぞれのレシピから健康への想いや工夫が伝わり、大変感動しました。

今後は、より多くの方に葉酸の重要性と「葉酸たまご」の価値を知っていただけるよう、全国の学生や料理人との連携を広げるとともに、「葉酸たまご甲子園」をはじめとする普及啓発活動に取り組み、食を通じた健康課題の解決に貢献してまいります。

【本資料に関するお問い合わせ先】

経営戦略部（広報担当者 津持・島田）

代表番号 TEL：075-394-8600

お問い合わせ <https://www.pharmafoods.co.jp/contact/ir>