

「食の甲子園 in やまがた全国大会」募集要項

1 趣旨

平成17年度に「食育基本法」が制定され、国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、心身の健康を増進する健全な食生活を実践し、食育を推進することが期待されています。基本的施策では、生産者と消費者との交流の促進、食文化の継承のための活動への支援等により、食育の推進に関する取組みを総合的かつ計画的に推進することとしていますが、一方では、食生活をめぐる環境の変化に伴い、伝統的な「和の心」が育まれる食文化や地域の伝統食材等の継承が困難となっています。

本大会は、次世代を担う高校生が、地域で守り継がれている食材を使用し料理を作ることを通じて、生産者の思いや食材の歴史、地域固有の食と文化を学び、また、高校生の新たな発想を加えた料理を創作することにより、地域食材の新たな活用方法や情報発信、地域の活性化を図るとともに、同世代の高校生が食を通じた交流を行いアイデアや調理技術を競い合うことにより、青少年の健全な育成に資するものです。更に、高校生の自由な発想による食材の利用や調査研究等を通じ、食に関わる関係者が食の奥深さを改めて認識し、地域食材や伝統料理の新たな活用や継承を一層促進するものです。

本大会を契機に、先人達が育んだすぐれた日本型食生活の普及、食育の一層の推進が全国的に図られることを期待します。

2 実施内容

高校生による、**地域内（学校の所在する都道府県内）に伝承、または生産されている入手可能な野菜・肉・魚などの食材を中心に使用**した「調理実技」及び、地域で伝承・継承されている食材や食文化等に関する「プレゼンテーション」を行っていただきます。

若々しい感性がとらえた「二十四節気や地元の祭事などで食する料理」、「伝統的な食文化や地域の産物を活かした」調理、「伝統の継承と創造への意欲」を感じさせ、地域の海、山、川などの食材を活用した伝承料理及び創作料理が大いに期待されます。

なお、必要に応じ、生産者、現役料理人等からのアドバイスを受けていただいても結構です。

3 参加資格等

国内の高等学校に在学している生徒で、個人またはグループ(3人以内で原則同一の高校に在学していること)

※決勝大会出場チーム(3名以内+引率者1名)へは、旅費・宿泊費を支給いたします。

4 応募方法等について

料理コンクール応募作品(レシピ)は、**会席膳(概ね40cm四方)の寸法**に納めてください。寸法内であれば何品でも結構ですので、自由に表現してください。

所定の応募用紙に必要事項を記入のうえ作品の写真を添付し、2部作成し下記まで郵送願います。

〔応募先〕

〒990-8570 山形市松波二丁目8番1号 山形県教育庁高校教育課 TEL023-630-3067

※応募については、**1校につき1レシピの応募**とさせていただきます。

5 決勝大会出場チームについて

(1) 全国を6ブロックに分割し、各ブロックの代表校及び開催県(山形県)2校を加えた8校で、食の甲子園 in やまがた全国大会を開催いたします。

(2) 応募のあった書類をもとに一次審査を行い、それぞれのブロックの中から2位までを選考し、1位のチームを決勝大会出場チームといたします。(開催県(山形)は、4位まで選考し1位、2位を決勝大会出場チームとします。)

ただし、1位のチーム(開催県は、1位、2位)が決勝大会に出場できなくなった場合は、次点のチームが出場することとなります。

(3) ブロックについて

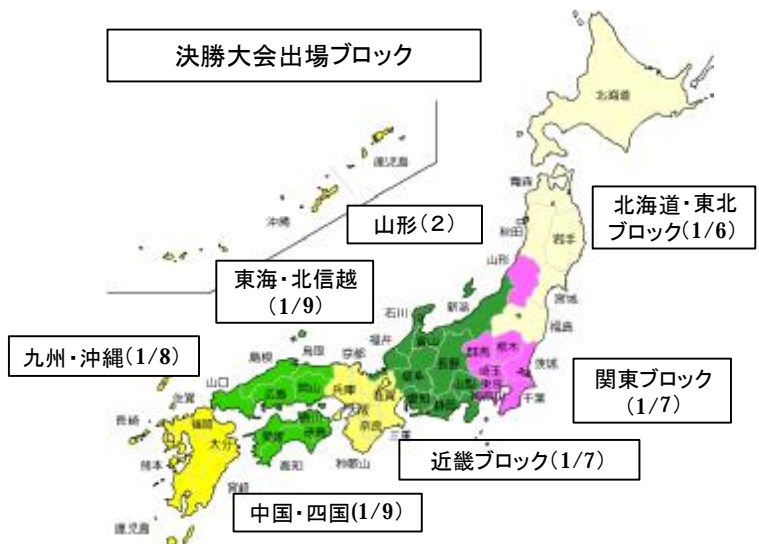
ブロック	大会出場 チーム数	都 道 府 県 名
Aブロック	1/6	北海道、青森県、岩手県、宮城県、秋田県、福島県
Bブロック	1/7	茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県
Cブロック	1/9	新潟県、富山県、石川県、福井県、山梨県、長野県、岐阜県、静岡県、愛知県
Dブロック	1/7	三重県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県
Eブロック	1/9	鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県、徳島県、香川県、愛媛県、高知県
Fブロック	1/8	福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県
開催県	2	山形
計	8チーム	

6 応募申込書提出締切日

平成22年9月1日(水曜日) 締切日必着

7 実施スケジュール

- 募集締切 平成22年9月1日
- 一次審査 平成22年9月上旬
- 代表校の決定 平成22年9月中旬
- 決勝大会 平成22年10月31日



8 審査方法・審査基準

(1) 一次審査

書類審査により、各ブロックの決勝大会出場チーム及び次点の高等学校を選考いたします。審査基準は、下記4項目とし、各項目について5段階評価を行い総合点により決定します。

- ア 伝統野菜・在来野菜、地域特産の生産物などの食材活用
- イ 伝統料理や地域性を取り入れた創意工夫
- ウ 色合い、盛り付け、組み合わせなど (応募申込書に添付されている写真等による)
- エ 上記ア、イの説明のほか、料理名・レシピ考案から試作を通じて検討したこと(料理着想のいきさつ、作品に込めた想い、調査・研究を行った過程、生産者や調理人等との交流、食育の取組みなど)

(2) 決勝大会

一次審査で選考された8校により、食の甲子園 in やまがた全国大会の決勝大会を開催いたします。審査基準は、プレゼンテーション、調理技術について下記のとおりとなります。

ア プレゼンテーションを行い、下記の3項目について5段階評価を行います。

- (ア) 伝統食材・在来野菜、地域特産の食材などの調査・研究内容
- (イ) 伝統料理や地域性をレシピに取り入れるために学んだことや創意工夫
- (ウ) 料理名・レシピ考案から試作を通じて検討したこと（料理着想のいきさつ、作品に込めた想い、調査・研究を行った過程、生産者や調理人との交流、食育の取組みなど）

イ 調理実技を下記の3項目について5段階評価を行います。

- (ア) 伝統野菜・在来野菜、地域特産の生産物などの食材活用方法
- (イ) 作業性、味、色合い、盛り付け、組み合わせ など
- (ウ) 料理の完成度

(3) その他

ア プレゼンテーションについて（4分以内）

- (ア) 呼鈴を、3分で1回、4分で2回、4分30秒で3回鳴らして時間をお知らせします。4分を超えた場合は減点とし、4分30秒を超えた場合は打ち切りとさせていただきます。
- (イ) パソコン、プロジェクター等の電化製品を使用するプレゼンテーションはできません。その他資料等の持ち込みやプレゼンテーション方法については自由です（準備時間は1～2分程度でお願いします）。
- (ウ) プレゼンテーション発表者は、チーム内であれば複数名でも結構です。また、審査員から質問等がありますのでご注意ください。

イ 調理実技について（90分以内）

- (ア) 審査展示用（1食）、審査員試食用（1食）、交流会用（3食）の計5食を調理していただきます。
- (イ) 調理時間90分を超えたものについては減点とします。**90分以内で調理が完了出来る料理となるようご注意ください。**
- (ウ) 調理は、当日会場においてのみ行うものとします。但し、豆類や乾物などもどす必要があるもの、炊飯にともなう浸水作業等は調理実技時間に含まないものとします。
- (エ) 審査展示用（1食）で、**色合い、盛り付け等の審査を行いますので器等をご持参いただき**盛り付けしてください。アイデアあふれる盛り付けやバランスのよい日本の食をアレンジした自由な発想を期待しています。（審査員試食用（1食）、交流会用（3食）については、会場内の食器を使用させていただいて結構です。盛り付け等は審査の対象としません。）

ウ 交流会について

お互いの料理を試食し、全国の食や文化を学ぶとともに、バランスの良い日本の食や食の大切さや、自分達が親になったときに我が子へ食の大切さを伝えられることを学ぶため、高校生同士が互いに評価し合う、交流会を開催します。

9 審査員及び審査結果の発表

(1) 審査員

ア 一次審査

山形県内の料理人及び農林水産業及び食と文化に造詣が深い方々等で構成する審査委員会による選考

イ 決勝大会

次の方を審査員とし（5～6名）プレゼンテーションや調理技術について審査します。

- (ア) 食文化の研究者等、農業（生産）と食文化に造詣が深い方
- (イ) 料理人
- (ウ) 郷土料理・在来作物等にくわしい方 など

(2) 審査結果の発表

ア 一次審査

審査終了後すみやかに、応募のあったチームに書面にて審査結果を通知します。

イ 決勝大会

プレゼンテーション、調理実技の点数を合計し、点数が高かったチームを表彰します。

10 賞及び副賞

決勝大会出場チームには、賞及び副賞（平成22年秋にデビューする山形の新しいお米「つや姫」や食の甲子園やまがた大会で最優秀賞を受賞した料理をモチーフに商品化された和菓子「里の芋」など）をプレゼントいたします。

11 使用する食材

- (1) 原則、各地域（学校の所在する都道府県内）に伝承または生産されている入手可能な様々な食材（野菜・肉・魚など）を使用することとします。
- (2) 決勝大会で発表するレシピを作成し、生産時期等により地域食材が入手困難な場合は、それに変わる食材を使用してもかまいません（応募時の写真撮影も同様とします）。
例①：地域の特産であるきのこを利用したいが、期間内に入手できないので、他のきのこを使用する。
例②：春、夏、冬などの料理をアレンジした場合や伝承野菜など食材の入手が困難な場合は、伝承野菜等についてのプレゼンテーションを行い、調理は代用する食材等を使用しても結構です。
- (3) 決勝大会で使用する食材、調味料については各自ご持参ください。
材料費等として1万5千円を支給いたします。

12 その他

- (1) 応募書類、レシピは返却いたしません。また、レシピの帰属は「おいしい山形の食と文化を考える会」とします。
- (2) **地域食材や伝承食材、料理のいわれなど、地域の固有な食の歴史と多様な広がり学ぶことを重要視しています。**
- (3) 山形県のHPから様式等がダウンロードできます。「食の甲子園 in やまがた全国大会」で検索してください。

13 主催

食の甲子園 in やまがた全国大会実行委員会

（おいしい山形の食と文化を考える会、山形県料理飲食業生活衛生同業組合、山形県食品産業協議会、やまがた食育ネットワーク、山形県農業協同組合中央会、山形県、山形県教育委員会）

参考「食の甲子園やまがた大会について」

「食の甲子園やまがた大会」は、平成17年度に山形県内の高校生を対象に第1回大会を開催し、平成19年度より宮城県、福島県の高校からもご参加いただき、「食の甲子園やまがた大会～プレ南東北大会～」として開催。昨年は第5回大会を開催いたしました。

「食の甲子園 in やまがた全国大会」応募申込書

平成 年 月 日提出

学校名 _____ 学年 _____

指導担当教員名 _____ 構成人数 _____

グループ名 _____

〒

連絡先 (学校) _____ メールアドレス : _____

電話番号 _____ FAX番号 : _____

構成メンバー氏名

1 (代表)

2

3

※栄養素はわかる範囲で結構です。審査対象となりません

作品名			一人分 栄養素 (※)	エネルギー	kcal
				脂肪	g
				たんぱく質	g
				塩分	g
料理名	材料名	目安量	一人分量 (g)	備考	

学校名

<作り方：以下に記載してください>

<食材などの調査・研究内容>

※記入欄が足りない場合は、別紙でもかまいません。

学校名

<伝統料理や地域性をレシピに取り入れるために学んだことや創意工夫したこと>

<特徴的な食材や伝承野菜等の名前>

※記入欄が足りない場合は、別紙でもかまいません。

学校名

<レシピ考案から試作を通じて検討したことなど>

- 料理着想のいきさつ
- 作品に込めた思い
- 調査・研究を行った過程
- 生産者や料理人との交流
- 食育の取組み
- など

※記入欄が足りない場合は、別紙でもかまいません。

学校名

<写真を貼り付けてください>