

# 「やまがた食の甲子園 2014」募集要項

## 1.趣旨

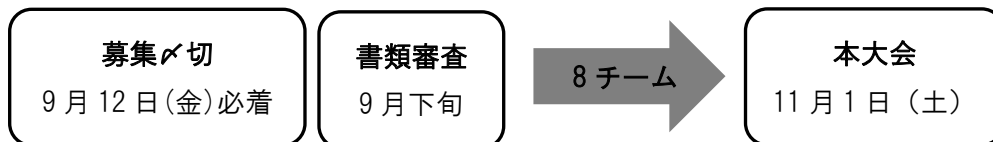
平成 17 年度に「食育基本法」が制定されました。国民一人ひとりが「食」について改めて意識を高め、心身の健康を増進する健全な食生活を実践し、食育を推進することが期待されていますが、一方では、食生活をめぐる環境の変化に伴い、伝統的な「和の心」が育まれる食文化や地域の伝統食材等の継承が困難となっています。

本県には、4つの特色ある自然・風土に生まれ、食の豊かさ・多様性を象徴する伝統野菜が数多く残っており、将来に引き継ぐべき「地域の宝」となっています。しかし、生産量が少ないことや食べ方がわからないなどから、地元の人も知らないものもあり、食べ方や料理の仕方を伝え、味・良さを知ってもらう必要があります。

やまがた食の甲子園は、生産者の思いや食材の歴史、地域固有の食と文化を学び、そこに高校生の新たな発想を加えた料理を創作することで、地域食材や伝統料理の新たな活用法が家庭や地域で継承されることを促進します。

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図られることを期待します。

## 2.開催日程



大会会場：山形調理師専門学校(山形市六日町 7-42)

## 3.参加資格

- ① 県内の高等学校に在学している生徒
- ② 1チーム3人以内で同一の高校に在学  
(代表選手1名を決め必ず所属する高等学校を通して応募してください。)

※書類審査通過後、やむを得ず規定人数内で選手を変更・追加する場合は、本大会の2週間前までに大会事務局にメールにてお知らせください

## 4.募集テーマ

県内に伝承または生産されている入手可能な食材(野菜・肉・魚・乳製品・果物等)を使用した創作料理で構成された、日本型食生活にふさわしい献立を、1,000 円以内(1食分)で作成してください。料理人が作る食事やお弁当ではなく、家庭での食事を想定しています。基本は、学校の所在する地域(村山・最上・置賜・庄内)としますが、地域を超えた食材でもかまいません。



日本型食生活の例(農林水産省 HP より)

※日本型食生活とは…米(ごはん)を中心に水産物・畜産物・野菜等多様な副食から構成され、栄養バランスに優れた食生活のこと

## 5.実施内容

- (1) 本大会は、調理技術を競う大会ではなく、地域食材や伝承食材、郷土に伝わる料理のいわれなど、地域固有の食の歴史と多様な広がり学ぶことを特色としています。
- (2) 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、他の産地または、他の種類のきのこを利用する。  
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で、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する。
- (3) 作品は飾り付けも含め、奥行き 40 cm×幅 40 cmの寸法内に載せて展示できるものとしてください。飾り付けは自由です。
- (4) それぞれの学校が料理のいわれや食材などのついて調べたことを発表する「プレゼンテーション」と、実際に作品の料理を作る「調理実技」を行っていただきます。なお、必要に応じ、生産者、現役料理人等からアドバイスを受けていただいても結構です。

## 6.応募方法

所定の応募用紙に必要事項を記入し、下記まで郵送、又はメールで応募願います。応募については、1校につき2チームまでとします。レシピを公開しますので、材料と作り方はわかりやすく記入してください。  
※書類審査通過後の作品内容の変更は認めません

《応募先》やまがた食の甲子園実行委員会事務局  
株式会社エイチ・エフ・ピー（担当：高橋・玉谷）  
〒990-0031 山形市十日町三丁目 9-36  
TEL:023-666-6967 メール:koushien@hf-project.co.jp

## 7.審査基準

審査基準は下記のとおりとし、各項目について5点満点で評価を行い、審査員の総合点により順位を決定します。各項目ごとの評価基準については審査員の主観とします。

- ① 地域で守り継がれている食材等を良く調べ、プレゼンテーションに反映されているか。
- ② 地域食材の良さを十分に生かした調理法か。
- ③ 高校生の新たな発想を加えた料理が創作されているか。
- ④ 大会趣旨及び募集テーマに沿った内容の料理か。

※地域とは、学校の所在する地域を基本とする

## 8.選考審査方法

## (1) 書類審査

審査結果については、各高校単位でお知らせします。

審査基準に基づき、応募書類をもとに書類審査を行います。本大会出場について1校1チームとなるように選考を行い、上位8チームを本大会出場チームと致します。ただし、書類審査により出場がふさわしいと判定された場合は、1校2チームを出場させることができるものとします。本大会出場チームが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。

## (2) 本大会

選考された8チームにより、プレゼンテーション審査、調理実技審査を行います。審査基準により評価を行います。

## 9.プレゼンテーション審査 及び 調理実技審査方法

### (1) プレゼンテーション審査について(4分以内)

- ① プレゼンテーション形式は自由ですが、電子機器の使用は禁止します。
- ② 発表開始から3分で呼鈴を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30秒を超えた場合は打ち切りとさせていただきます。
- ③ 制限時間を超過した場合は減点があります。4分経過時点で1点減点。
- ④ 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。
- ⑤ 審査員から質問がありますのでご注意ください。

### (2) 調理実技審査について(90分以内)

- ① 展示用(1食)、試食審査用(1食)、交流会用(3食)の計5食を調理していただきます。5食すべて盛り付けが完成した時点が完了です。交流会用(3食)については大皿盛りでも結構です。
- ② 調理は、当日会場においてのみ行うものとします。但し、豆類や乾物なども必ず必要があるもの、炊飯に伴う浸水作業等は調理実技時間に含まないものとします。
- ③ 制限時間を経過した場合は減点があります。90分経過時点とその後5分ごとに1点ずつ減点。後片付けは制限時間に含みません。
- ④ 展示用(1食)の器等と試食審査用(1食)、交流会用(3食)の器等は同一のものでなくても結構です。
- ⑤ 引率教諭の、調理実技会場への入室を禁止します。また、準備、調理に関して一切の手伝いを禁止します。選手の補助については、大会のスタッフが行います。
- ⑥ 交流会について  
調理実技終了後にお互いの料理を試食し、高校生同士が互いに評価しあう交流会を開催します。

## 10.審査員 及び 審査結果の通知

### (1) 審査員

実行委員会選定の審査員

・料理人・教育関係者・食と野菜に造詣の深い人・メディア …… 等

## (2) 審査結果の通知

### (ア) 書類審査

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) 本大会

閉会式で発表します。

## 11.表彰規定

審査基準により審査し、下記の賞を決定します。入賞校には、賞状及びメダルを授与します。

- ・最優秀賞 1チーム
- ・優秀賞 1チーム
- ・優良賞 1チーム

## 12.食材・器具の準備と発送方法

会場で使用する食材・器具・調味料等についてはすべて各自でご準備ください。

大会事務局ではプレゼンテーション用にホワイトボード1つとイスを、調理実技用に調理台、配膳台、コンロ3口、オーブン、消毒薬、洗剤、スポンジ、布巾を用意します。

## 13.旅費等について

材料費(試作等に係る経費を含む)として1万円と旅費(選手3名以内+引率者1名)を支給致します。

## 14.その他

- (1) 応募書類は返却いたしません。また、応募書類、記載内容の帰属は実行委員会とします。
- (2) HP(7月下旬開設予定)から様式等がダウンロードできます。「やまがた食の甲子園2014」で検索してください。
- (3) 事業紹介・大会の記録等のため写真や映像を撮らせていただきます。ご都合が悪い方は、事前に申し出ていただきますようお願いいたします。
- (4) 応募のあった高等学校には、アンケート調査を依頼します。なるべく多くの高校生から回答いただきたいので、ご協力をお願いします。

## 15.主催

やまがた食の甲子園実行委員会

(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、公立大学法人山形県立米沢栄養大学、山形県、山形県教育委員会)