

「食の魅力発掘！うまいっしょ北海道 高校生料理コンクール」大会規定

【大会趣旨】

多くの化石やアンモナイトが「発掘」される三笠の地で、北海道の食の新たな魅力を「発掘」する大会とします。“今よりもっとたくさんの人に知ってもらいたい”と思う食材を「発掘」し、北海道の食文化を発信すると共に、食を通じて地域の可能性を広げます。食の宝庫である北海道で、アイデアメニューを通じた食の魅力発信を行うことで、高校生の想像力やコミュニケーション力、食への関心を高め、北海道の食に携わる新たな人材の「発掘」をすることを目的とします。

①1次予選について

【応募資格】

- 1) 2019年4月時点で、北海道内の高等学校に在籍する高校生であること。
- 2) 同一高校2名1チームでの応募とすること。
※1校から複数のチームの応募は可能ですが、同一学生が異なるチームに応募することは不可。
- 3) 3月23日(土)の事前説明会、24日(日)の本選、25日(月)の交流会（いずれも三笠市内）に参加可能な方。
- 4) 応募の際は指導教諭の許可を得て、上記日程で引率が可能であること。

【応募規定】

- 1) テーマに沿ったオリジナル性の高いワンプレート料理を考案し、そのレシピを提出すること。
(既に商品化されているものみでの応募は不可)
【テーマ：地域の魅力を発掘！北海道を元気にするワンプレートランチ】
- 2) たくさんの人に魅力を伝えたい「こだわりの北海道食材」を最低1食材、必ず使用した上で仕上げる
こと。
- 3) 北海道米を使用したレシピとすること。
※本選出場チームへは練習用と本選用のお米（三笠をはじめとするJAいわみざわ管内のお米／ななつぼし、おぼろづき、ふっくりんこ、ゆめぴりかの中から1種をお選びください）を支給します。
- 4) 使用するワンプレートの大きさは問いません。
※ワンプレートの上に料理を小分けにする容器を乗せることは可能。
※調理台の大きさは245cm×90cm（うちコンロと水道を除く作業スペースは120cm×90cm）です。
- 5) 和食・洋食・中華などの料理のジャンルは問いません。
- 6) 食材費は1人前あたり800円以内とすること。
- 7) 調理時間以内に3人前調理できるレシピになっていること。
- 8) キャラクターをかたどったものとしなないこと。
- 9) 最終審査の3月24日(日)に入手できる食材を使用すること。
- 10) 応募の際は所定の応募用紙に記載いただくか、紙面が不足の場合は必要事項を別紙に記載の上、応募下さい。応募用紙は公式ホームページからもダウンロードが可能です。

●公式ホームページ：<http://www.doshin-sc.co.jp/syokunomiryoku-highschool/>

※12月14日(金)公開予定

●応募先：〒060-0042 札幌市中央区大通西18丁目1-30 道新西ビル3F

北海道食のコンクール実行委員会事務局 宛

11) 応募締切は1月31日(木) ※当日消印有効

12) 応募いただいたレシピ・イラスト・写真の著作権、また映像・出版物への使用権は実行委員会に帰属するものとします。

【審査基準】

◆1次審査

- 1) 地域性（地域や食材の特色を理解しているか）
- 2) レシピ内容（レシピの妥当性、味の予想）
- 3) 見た目（彩りや盛り付けの工夫）
- 4) アイディア（料理の斬新さや面白さ、ネーミングの工夫、テーマとの合致）
- 5) 栄養バランス（栄養バランスが整っているか）
- 6) 作りやすさ（レシピを見て再現できるか）

【審査員 ※4名を予定】

- ・札幌グランドホテル 総料理長 小泉 哲也 氏
- ・北海道栄養士会 会長 山部 秀子 氏
- ・調理専門学校 講師 1名(予定)
- ・雑誌 HO 編集部 1名

②本選について

【大会規定】

1) 予選審査を通過した上位最大8チームに参加していただきます。

2) 1次審査を通過した製品を実際に調理していただきます。事前準備時間・調理時間内に3人前の調理、盛り付けを行ってください。

※事前準備時間内の作業に制限はありませんが、審査対象に含まれません。

※仕込みをした食材の持ち込みは不可。会場で素材から調理を行ってください。

※後片付けの時間は含みません。

※会場内の機械類や道具などの設置場所や使用方法などは、前日に時間を設けて説明いたします。

※会場設備や調理器具等に関する情報は、本選出場チームに改めてご案内いたします。

●制限時間…事前準備 30分 ※開会式(約20分を予定)の前に時間を設けます。

調理時間 60分

●調理個数…3人前

- 3) 調理後、1 チーム 5 分間のプレゼンテーションをチーム全員で行うこと。
内容は自由とするが、会場の全員(審査員・来場者)が見える表現方法にすること。
PowerPoint の使用も可。その場合、事前に事務局までお知らせください。
- 4) 本選実施日時・会場
- 日時
2019 年 3 月 23 日 (土) 設備の事前説明
2019 年 3 月 24 日 (日) 競技 (終了後結果発表)、懇親会
2019 年 3 月 25 日 (月) 交流研修会、まごころきっちんでランチ
 - 場所
三笠高校生レストラン「MIKASA COOKING ESSOR」キッチンスタジアム
- 5) 旅費・宿泊費・食材購入費補助
- ・各チームの交通費、宿泊費 (2 泊食事付き) を 3 名分全額補助する。
 - ・1 チームにつき 5,000 円の食材補助費を当日会場にて支給する。

【審査基準】

本選審査

- 1) 地域性 (北海道の食材が上手に活用されているか)
- 2) 味 (美味しいか、食べやすいか)
- 3) 見た目 (彩りや盛り付けの工夫、器とのバランス)
- 4) 作りやすさ (料理をしやすく普及性があるか)
- 5) チームワーク (チーム内で協力して調理に取り組んでいるか)
- 6) プレゼンテーション (熱意や工夫を感じられるか)

【審査員 ※5 名を予定】

- ・札幌グランドホテル 総料理長 小泉 哲也 氏
- ・北海道栄養士会 会長 山部 秀子 氏
- ・調理専門学校 講師 1 名(予定)
- ・雑誌 HO 編集部 1 名
- ・本選ゲスト審査員 / イタリアンシェフ 奥田 政行 氏

【表彰】 副賞総額 200,000 円 (北海道内のホテルでのお食事ご招待など)

- ・優勝 1 チーム ・準優勝 1 チーム ・審査員特別賞 1 チーム
- ・参加賞 3~5 チーム