

第2回「食の魅力発掘！うまいっしょ北海道 学生料理コンクール U20 大会」

食のプロを目指す学生部門 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、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。

【部門】

食のプロを目指す学生部門（個人応募）

【料理のテーマ】

「世界に伝える北海道の食の魅力」

★食のプロを目指す学生部門

（1）1次予選について

【応募資格】

- 1) 2019年10月13日時点で調理師や栄養士など食のプロを目指し、北海道内の高等学校・専門学校・短期大学・大学で専門的な知識を学ぶ20歳以下の生徒・学生であること。
- 2) 個人での応募とすること。
- 3) 10月12日(土)の事前説明会、13日(日)の本選、14日(月祝)の交流会（いずれも三笠市内）に参加可能な方。
- 4) 高校生は応募の際、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一汁一菜（ご飯、汁物、おかず1品）のレシピを考案すること。
- 2) テーマ食材「北海道産の鶏肉」を必ず使用すること。
- 3) テーマ食材の他に、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。
- 4) 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。
- 5) 使用する食器は自由です。テーブルコーディネートも含めてプロデュースして下さい。
- 6) 和食・洋食・中華などの料理のジャンルは問いません。
- 7) 食材費は1人前あたり税別800円以内とすること。
- 8) 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。

- 9) キャラクターをかたどったものとしなないこと。
- 10) 最終審査の10月13日(日)に入手できる食材を使用すること。
- 11) 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/>
 - 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
- 12) 応募締切は9月25日(水) ※当日消印有効
- 13) 応募いただいたレシピ・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、味への期待)
- 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) 料理のバランス (偏りのない内容か)
- 6) 作りやすさ (レシピを見て再現できるか)

※詳細は4ページをご確認ください。

【審査員】 本選出場者発表：10月1日(火)

- ・札幌グランドホテル 総料理長 小泉 哲也 氏
- ・料理研究家 坂下 美樹 氏
- ・日本テレビ ヒルナンデス 第4代レシピの女王 菅田 奈海 氏

②本選について

【大会規定】

- 1) 予選審査を通過した上位8名に参加していただきます。
- 2) 1次審査を通過したレシピを実際に調理していただきます。指定時間内に3人前の調理、盛り付け、後片付けを行ってください。

※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下さい。

※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…調理時間 120分

●調理人数…3人前

- 3) 調理審査前に、1名5分間のプレゼンテーションを行う。

内容は自由とするが、会場の全員(審査員・参加者)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10月12日(土) 設備の事前説明

2019年10月13日(日) 競技(終了後結果発表)

2019年10月14日(月祝) 交流研修会

●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

- ・出場者と引率者1名の交通費を補助する。(上限50,000円)
- ・大会中の宿泊場所は主催側で手配し、宿泊費は全額負担する。
- ・大会出場分の食材購入費として5,000円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) 調理の仕方(手際の良さ、衛生管理)
- 6) プレゼンテーション(熱意や工夫を感じられるか)

※詳細は5ページをご確認ください。

【審査員】

- ・札幌グランドホテル 総料理長 小泉 哲也 氏
- ・料理研究家 坂下 美樹 氏
- ・日本テレビ ヒルナンデス 第4代レシピの女王 菅田 奈海 氏
- ・本選ゲスト審査員 / アル・ケッチャーノ オーナーシェフ 奥田 政行 氏
- ・本選ゲスト審査員 / 京都 吉兆 総料理長 徳岡 邦夫 氏 他

【表彰】

- 優勝 1作品1名様 賞金10万円+副賞(京都吉兆もしくは奥田シェフ招待の2日間研修旅行)
- 準優勝 1作品1名様 賞金5万円 副賞(京都吉兆もしくは奥田シェフ招待の2日間研修旅行)
- 審査員特別賞 1作品1名様 賞金2万円+札幌グランドホテルディナーご招待
- 参加賞 5作品5名様

※優勝の方に副賞の内容の選択権がございます。優勝の方が京都吉兆を選択した場合、準優勝の方は奥田シェフ招待の研修旅行となります。※入賞したレシピはレシピブックとしてまとめ道内主要スーパー等で配布いたします(2019年12月頃発行予定)

● 1次審査基準

審査項目		点数配分		審査基準	観点
1	地域性	20点	10点	食材の選択	魅力的な北海道食材を選択しているか。
			10点	食材への理解	それぞれが選択した「こだわりの北海道食材」に対し、地域食材の特徴を理解し、食材の良さを引き出す調理になっているか。
2	レシピ内容	30点	10点	指定食材への理解	北海道産の鶏肉(※食のプロを目指す学生部門のみ)、北海道米を生かしたメニューとなっているか。
			10点	レシピの妥当性	レシピの内容や調理方法に無理がなく、コスト(1人前800円以内)を考えたレシピになっているか。
			10点	味への期待	是非食べてみたいと思う期待感の高まる料理であるか。
3	見た目	10点	10点	彩りや盛り付けの工夫	全体の彩りがよく、美味しそうな盛り付けになっているか。
4	アイデア	20点	10点	料理の斬新さ アイデア	食材の組み合わせや味・ネーミングに新しい発想や工夫を加えており、食べる人に意外性を感じさせる料理となっているか。
			10点	テーマとの合致	「世界に伝える北海道の食の魅力」というテーマに基づき、外国の方にも親しみを持ってもらえるようなコンセプトやレシピになっているか。
5	料理のバランス	10点	10点	料理のバランス	食材のバリエーションや各料理の量を工夫し、レシピ全体を通して偏りのない内容になっているか。
6	作りやすさ	10点	10点	レシピの再現性	飲食店や家庭などでもレシピを見てつくりやすいか。
合計		100点			

● 2次審査基準

審査項目		点数配分		審査基準	観点
1	地域性	10点	10点	食材への理解	「こだわりの北海道食材」が十分に活きる調理方法や味付けになっているか。
2	味	30点	20点	美味しさ	全体の調和性があり、一食を通して美味しく料理を楽しむことができるか。
			10点	食べやすさ	味付けや調理方法を工夫し、最後まで美味しく食べられる内容になっているか。
3	見た目	10点	10点	彩りや盛り付けの工夫	全体の彩りがよく、食器との調和を考えた盛り付けになっているか。
4	作りやすさ	10点	10点	料理のしやすさ 普及性	料理をしやすく様々な人に広く調理してもらえる調理方法か。
5	調理の仕方	20点	10点	調理手順	食品や調理器具の衛生管理をしながら、調理手順を考え、無駄なく作業ができているか。
			10点	食材の扱い方	食材の無駄をできるだけ少なく調理できているか。
※	調理時間超過				<ul style="list-style-type: none"> ・～1分超過 → -10点 ・1分1秒～2分超過 → -15点 ・2分1秒超過～ → -20点
6	プレゼンテーション	20点	10点	北海道への想い	地域食材の現状や特徴を踏まえ「北海道の食を世界に広めたい」という想いの伝わる発表か。
			10点	内容が伝わるか	掲示資料をわかりやすく整理し、伝えたい内容のポイントが伝わるよう、順序立てて説明しているか。
※	プレゼンテーション 時間超過				<ul style="list-style-type: none"> ・～30秒超過 → -5点 ・31秒～1分超過 → -7点 ・1分1秒超過～ → -10点
合計		100点			