

# 全日本高校生 WASHOKU グランプリ 2022 実施要項

## 1. 開催趣旨

金沢には、藩政時代から培われ、市民の食習慣として生活に深く溶け込み、特有の発展を続けてきた食文化がある。2013（平成 25）年 10 月の「金沢の食文化の継承及び振興に関する条例」施行を契機に、官民協同による魅力発信や技術向上、人材育成等に取り組んでいる。

和食のユネスコ無形文化遺産の登録や健康志向の高まりを機に、国内外から注目が高まる中、ここ金沢において、高校生の熱き情熱で創造力を高め合う全日本高校生 WASHOKU グランプリを開催することで、次代を担う料理人を発掘・育成し、まちの価値を高める和食の聖地を目指す。

## 2. 主催

金沢市

全日本高校生 WASHOKU グランプリ開催委員会

## 3. 応募資格 ※以下の全てを満たすもの

- (1) 国内の高等学校に所属する生徒 2 名のチームであること
- (2) 同一高等学校に所属する生徒でチームを編成すること
- (3) 応募校に勤務する教員 1 名が大会に引率すること
- (4) 後述「7. 審査」の決勝大会（最終審査）では、応募作品をその場で調理し、料理についてプレゼンテーションできること
- (5) 決勝大会後に行われる表彰式に参加できること

## 4. 応募作品のテーマ

「出汁を使った和食」

## 5. 応募作品の条件 ※以下の全てを満たすもの

- (1) ご飯（白米可）と参加チームの地物食材を使用し、応募作品のテーマに合うこと
- (2) 料理や器、盛り付け等で独自性を表現していること
- (3) 審査用（審査員試食用）、展示・撮影用として、3 食分を用意すること
- (4) 食材原価（調味料は含まない）は、3 食分で 3,000 円以内であること  
（決勝大会進出チームには、領収証等原価を証する書類を提出していただきます。）
- (5) 調理時間は、1 食分の盛り付けまで含め、70 分以内であること（事前調理時間は別途設けます）
- (6) 調理後、審査用（審査員試食用）として、2 食分を事務局にて用意した試食皿（5 人分）に取り分けること（取り分け作業時間 5 分間）
- (7) 応募作品は、応募者自身が考えた未発表のもので、著作権、商標権その他第三者の権利を侵害するおそれのないものであること
- (8) 応募作品について、レシピ及び応募者の公表に同意できること

## 6. 応募手続

### (1) 募集期間

2022年1月28日（金）～2022年4月15日（金）（消印有効）

### (2) 応募書類

次の書類を郵送、メール又は持参により提出してください。

・エントリーシート

・レシピ概要（添付する画像データは1MB以上10MB以内とします）

※応募書類は返却いたしません。予めご了承ください。

### (3) 提出先

〒920-8577 石川県金沢市広坂1丁目1番1号 金沢市産業政策課内

全日本高校生 WASHOKU グランプリ開催委員会 担当あて

TEL:076-220-2204 / FAX:076-260-7191

E-mail:sansei@city.kanazawa.lg.jp

## 7. 審査

### (1) 一次審査

応募書類による書類審査で上位6チームを選考

※選考結果は5月下旬に通知を予定しています。

※一次審査通過チームは大会ホームページ

(<http://gokan-gochisou-kanazawa.jp/washoku>) での公表を予定しています。

### (2) 決勝大会（最終審査）

#### ① 開催日時・会場

日時 2022年8月9日（火） 午前9時00分～午後3時30分頃

会場 金沢未来のまち創造館（金沢市野町3丁目11-1）

※決勝大会前日に全体説明会を開催し、大会ルールを最終確認する時間と

後述「⑥事前調理準備」記載のとおり、事前調理の時間を別途設けます。

※閉会式終了後、引き続き、個別講評会及び参加チーム交流会の実施を予定しています。

#### ②調理（決勝大会当日）

会場にて素材から、応募作品（3食分）を70分以内に調理し、盛り付ける。

なお、原則、調理された食材を持ち込むことはできません。

#### ③プレゼンテーション

応募作品について、3分でプレゼンテーションを行ってください。

※献立を思いついた背景や、調理において工夫した点などについて、口頭で説明していただきます（プレゼン資料の作成は不要です）。

#### ④設備、調理器具及び食器等

コンロ：熱源（ガス）2口（大1、小1）を使用

※前日事前調理準備及び当日調理において、火口の追加が必要なチームについては、カセットコンロ1口（3.5kw以下）の持ち込みを可能とする。

共用設備：冷凍冷蔵庫、製氷機、スチームコンベクション、電子レンジ

共用設備以外の調理器具（電気炊飯器含む）や食器等については、各チームにて用意してください。

#### ⑤審査方法

後述「(3) 審査基準」に基づく厳正な審査により、即日結果を発表します。

#### ⑥事前調理準備

決勝大会前日に、事前調理の時間を設けます（後片付け含め2時間以内）。決勝大会当日は、原則、会場に調理された食材を持ち込むことはできませんが、大会前日の事前調理にて野菜の皮むき、調味料の計量、出汁をとること、白米を研いで水に浸すこと等は認められます。事前調理を行う場合、事前調理内容がわかるよう、レシピ概要に記載してください。なお、決勝大会進出チームには、大会前に、事前調理の内容について、改めて事務局あて申告していただきます。申告内容については、事務局にて審査員長等と協議の上、その可否について事前にご連絡します。

#### ⑦その他

後述「8. 表彰」に基づく研修の参加について、事前に各学校の校長、保護者の許可を受け、研修参加に同意した上で、決勝大会に出場してください。（研修日程は、学校と受け入れ側の料亭の都合を個別に調整した上で実施します。）許可・同意がない場合は、次点チームが繰り上げ当選となる場合があります。

大会当日、体調が優れない（発熱、咳、咽頭痛などの症状がある）場合、決勝大会への出場をお断りする場合があります。

### (3) 審査基準

<一次審査>

- ①創造性及び独自性
- ②色彩及び盛り付けの美しさ

<決勝大会（最終審査）>

◆調理の審査

- ①創造性及び独自性
- ②色彩及び盛り付けの美しさ（試食分は審査対象外）
- ③栄養のバランス
- ④手際の良さ
- ⑤出汁のクオリティ
- ⑥五感の満足度

◆プレゼンテーションの審査

- ①表現力
- ②熱意

◆未来へ伝える料理への思いと姿勢の審査

### (4) 決勝大会審査員 5人

審査員長 高木 慎一郎 氏（日本料理銭屋主人）  
千 宗屋 氏（武者小路千家家元後嗣）  
辻 芳樹 氏（辻調理師専門学校校長）

徳岡 邦夫 氏（京都吉兆総料理長）  
原田 澄子 氏（金沢学院短期大学食物栄養学科長）

## 8. 表彰

表彰区分は次のとおりとし、決勝大会当日に表彰を行います。なお、審査結果については後日、本大会ホームページ等で公表します。

- (1) グランプリ 1点 グランプリ作品の料理や配膳をイメージし、特別にあつらえた金沢の工芸作家によるうつわ、市内工芸体験、金沢芽生会・金沢市料理業組合所属料亭での調理技術指導・食事体験
- (2) 審査員特別賞 5点 金沢芽生会・金沢市料理業組合所属料亭での調理技術指導・食事体験

## 9. 費用負担

決勝大会における食材費は、主催者が予算の範囲内で一部負担します。また、出場生徒及び引率教諭1名の旅費は、金沢市の旅費基準に準じて、主催者が負担します。

## 10. その他

- (1) 応募作品を主催者の広報等に掲載する権利及び事業等に使用する権利は、主催者に帰属するものとします。
- (2) 応募者は、応募時点で学校名・氏名等を含めてエントリーシートに記載の全ての事項について、主催者の広報活動に使用することを許諾したものとします。
- (3) 応募者の個人情報、本大会に係る事項以外には使用しません。
- (4) 新型コロナウイルス感染症拡大の状況に応じて、大会を中止または内容を変更する場合があります。
- (5) 本要項に定めるもののほか、必要な事項は別に定めることとします。