

全日本高校生 WASHOKU グランプリ 2025 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等を機に、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) 国内にある同一の高等学校に所属する生徒2名のチームであること
- (2) 各高等学校からの応募は3チーム以内であること
- (3) 応募校に勤務する教員又は保護者等の責任者1名が決勝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) 応募作品のテーマや季節に合致した料理とし、ご飯（白米可）と汁物は必ず入れること
- (2) 料理や器、盛り付け等で独自性を表現していること
- (3) 審査員試食用、展示・撮影用として計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食分で税込3,200円以内であること
（決勝大会出場時は、領収証等原価を証する書類の提出を求める）
- (5) 調理時間は、展示・撮影用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る）
- (6) 調理後、審査員試食用2食分を事務局が用意した試食皿（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) 応募作品のレシピ及び応募者情報（学校名、チーム名、氏名等）の公表に同意できること

6. 応募手続

(1) 募集期間

2025年2月25日（火）～2025年5月9日（金）

(2) 応募様式

下記の様式①～③を電子申請にて提出してください。なお、電子申請による応募が難しい場合は、事前に事務局へご相談ください。

様式① エントリーシート（電子申請フォームにて入力）

様式② レシピ概要（電子申請フォームにて入力、料理の写真はアップロード）

様式③ レシピ詳細（電子申請フォームにアップロード）

※アップロードする料理の写真については、以下の条件を全て満たすこと

- ・料理全体が映るもの1枚のみ（様式②レシピ概要に使用）
- ・ファイルサイズは1MB以上10MB以内
- ・アスペクト比（横：縦）は4：3

※一次審査は、横12cm 縦9cmの状態審査を行うため、事務局で画像の調整を行う場合がありますのでご了承ください。

(3) 応募先

〒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 E-mail：sansei@city.kanazawa.lg.jp

公式サイト：<https://gokan-gochisou-kanazawa.jp/washoku>

7. 審査

(1) 一次審査

応募書類による書類審査で上位6チームを選考します。

※選考結果は6月中旬までの通知を予定しています。

※一次審査通過チーム及び健闘賞受賞チームは大会サイト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 2025年8月5日（火） 午前9時00分～午後4時00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「⑤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、展示・撮影用1食分を盛り付ける。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。

※献立を考案した背景や、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

※前日の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、炊飯器

※共用設備以外の調理器具や食器等は、各チームにて用意してください。

⑤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（後片付けを含め２時間以内）。決勝大会当日は、原則、調理された食材を会場に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、事前調理に関する質疑応答会に参加していただき、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、審査員と協議の上、その可否についてご連絡します。過年度の質疑応答会の内容については、公式サイトに掲載のQ&Aをご確認ください。

⑥その他

後述「８．表彰」に基づく副賞の研修への参加について、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。（料亭での研修日程は、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、次点の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 ※器の外に配置した装飾は審査の対象外

<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（展示・撮影用のみ）

※器の外に配置した装飾は審査の対象外

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

⑦調理技術

◆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

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随時、公式サイト等で公表します。

- (1) グランプリ 1チーム
 - ・ ニューヨーク研修
 - ・ 金沢芽生会・金沢市料理業組合所属料亭での
実地研修及び食事体験

- (2) 準グランプリ 1～2チーム程度
 - ・ 器セット贈呈
 - ・ 金沢芽生会・金沢市料理業組合所属料亭での
実地研修及び食事体験

- (3) 審査員特別賞
 - ・ 金沢芽生会・金沢市料理業組合所属料亭での
実地研修及び食事体験

新設

- (4) 健闘賞 数チーム
 - ・ 金沢の特産品等を贈呈
- ※惜しくも決勝大会進出を逃したチームを一次審査の結果発表時に公式サイトへ掲載

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2名及び引率者1名の旅費は、主催者が規定に基づき負担します。

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) 決勝大会出場時は、大会当日（副賞の研修等を含む）の様子を記録及び撮影された写真及び動画等が、主催者が作成する報告書及び広報物に掲載されること並びに大会PRのために報道機関へ提供されること等に許諾したものとします。
- (4) 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。
- (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。