

全日本高校生WASHOKUグランプリ 過去の質問等一覧

※内容をよく読んで、エントリーしてください。

○「応募作品の条件」に関すること ※条件は応募募集チラシに記載の番号

条件	質問	回答
①	「出汁（だし）」とは、どのようなものか。市販の出汁パックは使用できるか。	市販の出汁パックや粉末顆粒等の出汁は使用できません。
①	出汁は全ての料理に使用しなければならないのか。	1品以上使用するものとします。
①	一汁三菜なのか、ワンプレートなのか。品数の下限・上限はあるのか。	テーマ及び作品条件を満たしていれば、品数は問いません。高校生の自由な発想をお待ちしています。
②	食器は主催者が用意するのか。また、制限はあるのか。	1食分の食器については、各チームでご用意ください。食器価格の制限はなく、自由です。盛り付けや彩りの美しさは審査項目に含まれます。
②	お皿や器は何食分用意すればよいか。	盛り付け用の1食分をご準備ください。
②	一次審査の際に提出した写真と、本番の盛り付け方法を改善してもよいか。	大幅な変更は不可です。ただし、器、かいしき等の変更可能です。詳細を確認したい場合は、事前に変更後の写真をお送りください。
③	一口サイズの料理は、審査員試食用に複数個用意してよいか。	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）に取り分けてください。2食分以上用意することは不可となります。
④	食材原価は季節等で変動があり得るが、いつ時点での価格なのか。	原価は、応募時点での市場価格で算出してください。
④	3食分でキャベツを半玉使用するが、食材原価は1玉で計算するのか。	原価は、3食分の料理に使用した材料で算出することとなり、半玉であれば、1玉の半分の金額になります。なお、魚など他の材料の場合も同様に算出してください。
④	家庭菜園の野菜や第三者から提供された協賛品を使用する場合、食材原価に含めるのか。	市場価格を用いて原価に含めてください。
④	出汁をとる食材は原価に含めるのか。	含めます。使用する量から原価を算出してください。
④	食材原価は、3食分で3,200円以内とあるが、領収証等を提出する必要があるのか。	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	70分の制限時間はどの時点で終了とすればよいか。盛り付け完了時か。70分超えたら、失格となるのか。	調理完了時です。盛り付け、片付けの時間は含みません。70分を超えた場合も失格にはなりません。その時点で作業を中断し、盛り付けに移行していただきます。

○調理器具・備品について

質問	回答
炊飯器を使用し、ご飯を炊いてもよいか。	構いません。
持ち込んだ器具を使う場合、電源は何個使えるのか。	電源については、全体の使用量を確認する必要があるため、使用する調理器具を事前に教えてください。
持ち込みカセットはIHは可能か。	IHでも可能です。
オーブントースターはあるか。	オーブントースターはありません。
共用設備にスチームコンベクションとあるが、コンベクションオープンは各台に付いているのか？	会場内に2台設置してあります。
ガスバーナーを使用したいが、ガスボンベは大会事務局で貸し出し可能か。	事務局で準備します。バーナー本体（上部）は持参してください。
ダスターの準備はあるのか。	事務局で準備します。
調理器具などを事前に発送することは可能か。	可能です。事前発送される場合は発送前にお知らせください。 (宛先) 〒921-8031 石川県金沢市野町3丁目11-1 金沢未来のまち創造館
特殊な調理器具を持ち込み、使用することはできるか。	持ち込みは可能ですが、必ず事務局の了解を得てください。決勝大会進出チームには、大会前に持ち込む調理器具のリストを事務局あて提出していただきます。
鍋やフライパンなど、台の上に器具が乗り切らない場合、どこか置くところはあるか？また、置いてもいいか？	割り振りした調理台スペース以外に食材や調理器具等を置くスペースは、ありません。なお、調理台の上に置くラックは、持ち込む調理器具のリストに記載すれば、持ち込み可能です。
焼き台がないようなので、鰻をオープンで焼いてもよいか。	オープンで焼くことは可能です。

全日本高校生WASHOKUグランプリ 過去の質問等一覧

○食材・調味料等に関すること

質問	回答
揚げ油は事前に用意されているか。	用意はありませんので、各自でご準備ください。
ドジョウはかば焼きを使用してもよいか。	使用可能です。ただし、食材とみなします。
出汁に鶏ガラを使用するが、冷凍して出汁を取ってから持参してよいか。	鶏がらの出汁はすぐには取れないため、可とします。
食材の変更はどこまでよいか。地物が揃わない、味を良くするために他の材料を加えるなどは可能か。	変更が生じた段階で事務局あてにご連絡ください。委員長と協議の上、変更の可否についてお知らせします。
思うようなサイズのカスエビが手に入らなかった場合、他のエビで代用してもよいか。	代用可能です。ただし、変更が生じた段階で事務局あてにご連絡ください。委員長と協議の上、変更の可否についてお知らせします。
鰻や鯛などの食材が現地調達できない場合は、代替りのものに変更してよいか。	該当の魚種は前日までに現地調達できると思われませんが、業者に事前に連絡しておくことで、確実に調達できると思われれます。市内業者を紹介することも可能ですので、必要な量については店舗と直接相談してください。
鰻などの魚を刺身として使用するために、切り身を買って使ってもよいか。	大型魚等でない場合は、当日に捌いてください。なお、事前調理では、魚介類は水洗いまでを可能としています。
大型の魚に、鯉は当てはまるか。	当てはまりません。大型魚は、マグロ・カジキといったものを指します。
しんじょうを作るが、タラのすり身を材料として調達してよいか。	可能です。
筍はあく抜きしたものを持ち込んでよいか。	可能です。
水の持ち込みは可能か。	可能です。
ドライアイスの持ち込みは可能か。	可能です。ただし、ドライアイスの保管を前提とした超低温冷凍庫等の設備等はありません。また、市内業者を紹介することも可能ですが、キログラム単位での注文となる可能性があります。冷凍室には限りがあることや、大会当日に生徒さんが直接受取りを行うことが難しいことも考慮の上、使用について判断してください。
食材や食器を事前に発送することは可能か。	可能です。事前発送される場合は発送前にお知らせください。 (宛先) 〒921-8031 石川県金沢市野町3丁目11-1 金沢未来のまち創造館

○一次審査（書類審査）後における材料や調理方法の変更について

質問	回答
応募時とは異なる食器に変更してもよいか。	可能です。ただし、盛付けの大幅な変更は不可としています。変更する場合、確認のため、変更後の写真をお送りください。
食材の切り方を多少変更してよいか。	多少の変更は可能です。なお、盛付けの大幅な変更は不可としています。詳細を確認したい場合、事前に変更後の写真をお送りください。
レシピに記載した食材を、追加・変更してもよいか。	委員長と協議の上、可否について回答します。ただし、献立が著しく変わるような変更は不可です。変更の場合、レシピ詳細の変更箇所が分かるように再提出をお願いします。
料理に使う調味料を多少変更してもよいか。種類の変更は無く、量を少し変えたい。	調味料の多少の変更は可能です。ただし、変更が生じた段階で事務局あてにご連絡ください。変更の場合、レシピ詳細の変更箇所が分かるように再提出をお願いします。
米の炊き方や肉の焼き方など、当日の調理方法を変更することは可能か。	委員長と協議の上、可否について回答します。ただし、献立が著しく変わるような変更は不可です。変更の場合、レシピ詳細の変更箇所が分かるように再提出をお願いします。
自家製の水菓子を作る際、片栗粉をわらび粉に変更することは可能か。	多少の変更と考えられるため、可能とします。変更の場合、レシピ詳細の変更箇所が分かるように再提出をお願いします。
かいしきを追加・変更してよいか。	可能です。

全日本高校生WASHOKUグランプリ 過去の質問等一覧

○事前調理に関すること

質問	回答
どこまでが事前調理として認められるのか。	出汁をとること、野菜の皮むき、調味料の計量、白米を研いで水に浸すことは認められます。その他、事前調理が必要と思われる場合は、個別にご相談ください。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、審査員長等と協議の上、その可否についてご連絡します。また、大会前日に全チーム集合のもと、全体説明会を開催し、事前調理を含め、大会ルールの最終確認を行います。
事前調理の時間はどの程度あるのか。	決勝大会前日に2時間程度設ける予定ですが、詳細は決勝大会進出チームにご連絡します。
事前調理は会場で行わなければいけないのか。	会場で素材から事前調理を行ってください。
事前調理で定温調理機のスイッチを入れておくことは可能か。	可能です。
乾燥のもの（干し椎茸等）を前日の事前調理で水に戻してよいか。	調理とみなさないため、可能です。
当日、米を調理開始前から炊き始めてもよいか。	調理とみなすため、不可です。当日の調理時間内で行ってください。
米を研いで、出汁に漬けておくことを予定しているが、この作業は当日の朝、行うことは可能か。	米を出汁につけること以降の作業は、調理とみなすため、不可です。当日の調理時間内で行ってください。なお、お米を研ぎ、水に浸しておくことは可能です。
一晩寝かせるため、甘酢を合わせて昆布を入れる作業を、前日の事前調理で行ってよいか。	調理とみなさないため、可能です。
海老の下処理やお茶の抽出は事前調理で行ってもよいか。	調理とみなすため、不可です。いずれも当日の調理時間内で行ってください。
事前調理で海老の腹わたをとってもよいか。	下処理は調理に該当するため、不可です。魚介類は水洗いまでを可能としています。
蛸は前日に番茶で湯がいてよいか。	魚介類は水洗いまでを可能としています。湯がくのは下処理は調理に該当するため、不可です。当日の調理時間内で行ってください。
鰻は白焼きの状態を持ってきてよいか。また、前日に蒲焼にしてよいか。	どちらも可能です。
前日調理で鰻を捌いてもよいか。	大型の魚ではないため、当日調理の中で捌いてください。
鰻のたれを事前調理で作ってよいか。	不可です。 事前に調味料として作ったものを持ち込むことは可能とします。
筍は事前に湯がいてよいか。	可能です。
事前調理について、申告内容からの変更は可能か。	エントリーシートの様式に則り、変更箇所が分かるように再提出をお願いします。委員長と協議の上、可否について回答します。ただし、献立が著しく変わるような変更は不可です。 変更の場合、レシピ詳細の変更箇所が分かるように再提出をお願いします。
エビ出汁、アサリ出汁、鱈（アジ）の水洗い、きゅうりの皮むき、大根の皮むき、じゃがいもの皮むき、エビの下処理を行ってもよいか。	出汁をとること、野菜の皮むき、魚介類の水洗いまでは事前調理として認めています。下処理は調理に該当するため、不可です。
豆腐の水切りを事前調理で行ってもよいか。	調理に該当せず、調理時間に行うことが難しいと判断できるため、可能です。
白菜は半日かけて乾かしたいが、乾かした状態のものを持参してよいか。	可能です。
野菜を1/2使用するが、切った状態で持参してよいか。	可能です。
きゅうりについて、事前調理で乱切りをしても良いか。	乱切りは調理に該当するため、不可です。野菜は皮むきまでは認められます。
材料を必要な量に切り分けてよいか。	不可です。当日の調理時間内で行ってください。
出汁を前日にとり、当日に温めて使用することは可能か。	可能です。
大豆出汁をとるために、前日に炒って水につけておいてもよいか。	可能です。出汁をとるための作業は事前調理として認めています。
鰻の骨から出汁をとるが、前日に行ってもよいか。	可能です。出汁をとるための作業は事前調理として認めています。
魚のアラから出汁をとることを事前調理として行ってよいか。	可能です。出汁をとるための作業は事前調理として認めています。
鯛のアラから出汁を取るために、鯛に包丁をいれることは事前調理に該当しないか。なお、おろした身については、昆布締めで使用する予定である。	出汁をとる行為に使う分について、鯛の頭に関しては前日に包丁を入れることは可能とします。 おろした後の身を、昆布締めにすることも可能といたします。 レシピ詳細の事前調理の部分に反映し、変更箇所が分かるように再提出をお願いします。
事前調理で出汁をとるときに、調味料も加えてよいか。	出汁をとる以降の作業は、調理とみなすため、不可です。当日の調理時間内で行ってください。
鯉や豚肉を、焼酎や蜂蜜に漬けたいが可能か。	不可です。当日の調理の中で実施してください。
梅肉合えをするが、梅を事前に叩いても良いか。	当日の調理時間内で行ってください。
あんこは事前に作ってよいか。	食材として既製品の持ち込みは可能ですが、調理する場合は当日の調理時間内で行ってください。
ゼラチンを使用する料理は前日に仕込んで冷やし固めることは可能か？	固める作業を行うのは、料理を仕上げてしまうことになるため、不可です。当日の調理時間内で行ってください。
鍋に調味料を入れておいてもよいか。	調味料を計量することは可能ですが、鍋に入れておくことは衛生上好ましくないため不可とします。 調味料を調理器具に入れるのは、調理が始まってからとってください。

全日本高校生WASHOKUグランプリ 過去の質問等一覧

○決勝大会当日について

質問	回答
決勝大会のタイムスケジュールは。	詳細が決まり次第、ホームページで公開します。
当日の朝の準備はどのくらいの時間、何ができるのか。	調理は原則不可です。お米を水に浸しておく程度は可です。基本的には、調理器具の準備等を行ってください。
当日の準備時間で、オーブンの予熱を行ってもよいのか。	熱源を扱うものは、調理が始まってからとするため、不可になります。
洗い物は制限時間に含まれているか。	片付けの時間は含みません。
プレゼンテーションの時間は。	3分です。詳細は決勝大会進出チームにご連絡します。
プレゼンで資料は不要とあるが、図など持って行ってもよいのか？	資料の持ち込みは自由です。
補助員は配置されるのか。	チーム毎に1名配置します。補助員の役割は、油等の温度管理、食材・調味料等の運搬、片付けの補助等を予定しておりますが、補助員に任せず、チーム内で完結しても構いません。なお、補助員は、石川県内で調理を学ぶ高校生・大学生を予定しています。
補助員との打ち合わせの時間はあるか。	前日の事前調理（2時間）の時に打ち合わせが可能です。
引率する教諭は調理会場（キッチン）内に入ることができるか。	調理、料理の加熱、盛り付けなど全て生徒が行ってください。調理会場（キッチン）には、生徒のみ入ることができます。
会場付近にスーパーや市場はあるか。	会場最寄りのスーパー等の情報は、別途お知らせします。
調理室内は専用の履物が必要か。	調理室内は土足厳禁です。調理用シューズもしくは内履きを持参してください。

○応募資格について

質問	回答
チームの構成員（生徒）は、学年が異なってもよいのか。	構いません。
1校から複数チームの応募は可能か。	1校から複数チームの応募は可能か。
1チームから複数作品の応募は可能か。	1チームの応募は1作品です。

○その他

質問	回答
「食材費は、主催者が予算の範囲内で一部負担」とあるが、具体的にいくら負担するのか。	1チームにつき、3,200円を上限としていますので、この額まで主催者が負担することを予定しています。請求・支払方法は、決勝大会進出チームにご連絡します。
金沢市への行程上、2泊分の宿泊費の助成をお願いできるか。	可能です。行程表を事前にご提出ください。
旅費は、「金沢市の旅費基準に準じて、主催者が負担」とあるが、具体的にいくら負担するのか。前泊・後泊は認められるのか。	具体的な金額については、各チームの行程に応じて算出します。事前に金額をお知りになりたい場合は、算定の上、お知らせいたします。
当日の解散時間は何時か？	終了後、参加チームへの取材や、グランプリ受賞チームの副賞の打合せ等のため、1～2時間程度時間をいただきたいため、お帰りの時間に余裕を見ていただけますようお願いいたします。
決勝大会後に行われる研修の交通宿泊費は負担していただけるのかどうか。	研修についても、交通、宿泊費は負担します。
旅費の領収書請求書は大会当日に提出しなければならないのか。	後日のご提出で問題ありません。
宿泊場所（ホテル等）の斡旋はあるのか。	事務局にご相談ください。
準グランプリで贈呈される器セットは、グランプリをとった場合、持ち帰れるのか。	器セットの贈呈は後日となるため、当日はお持ち帰りできません。秋頃の発送を予定しています。