

第3回 食の縁結び甲子園実施要項

食の縁結び甲子園実行委員会

- 1 大会名 食の縁結び甲子園 ～地域を元気にする高校生アイデア料理コンテスト～
- 2 目的 縁結びの地“しまね”で、各地域の地元食材と島根食材を組み合わせた料理コンテスト及び高校生同士の交流を縁結びにとらえ、高校生の創造力、地域貢献意欲等を育てるとともに、大会を通じて島根の食材や食文化について情報発信を行う。

大会を通して育てたい力

「主体的に課題を見つけ、様々な他者と協働しながら、
定まった答のない課題にも粘り強く向かっていく力」

- 3 主催 食の縁結び甲子園実行委員会
- 4 開催日 平成30年11月10日（土）
- 5 会場 くにびきメッセ 大展示場（島根県松江市学園南1丁目2番1号）
- 6 全体スケジュール
6月～8月 学校における料理考案の取組、活動
(課題設定等 → 具体的活動 → 振り返り・改善) → 応募
7月17日 応募開始
8月31日 応募締切
9月上旬 書類審査
9月27日 全国大会出場チーム決定
11月10日 食の縁結び甲子園全国大会（プレゼンテーション・調理）

7 料理のテーマ及び条件

(1) 料理テーマ 地域を元気にする！ “一汁ワンプレートの縁結び創作料理”

(2) 料理条件

- ①島根食材（こめたまご、しいたけ、しじみから二品以上選択）と出場チームのPRしたい地元食材を組み合わせた料理
- ②米を使用すること
- ③分量は4人分とすること
- ④1人分の料理を食器1枚に収めるワンプレートの料理とし、ワンプレートとは別に汁物を1品付けること)
※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とする
※ワンプレートの食器の大きさは問わない
- ⑤高校生の大会という趣旨から、過度に高額・希少な食材や食器の利用は避けること

8 応募について

(1) 応募要件 応募チームは以下の条件を全て満たしていること

- ①高等学校・特別支援学校の生徒であること
- ②同じ学校の生徒2～3名でチームを編成すること
- ③応募校に勤務する教員1名が大会に引率できること
- ④大会前日に実施する事前打ち合わせ会に参加できること

(打ち合わせ会：11月9日(金) 16:00 予定 くにびきメッセ)

(2) 応募方法

応募用紙《予選用》にチームの情報、考案したレシピ、取組の内容等を記入して申し込む。

※応募用紙《予選用》は、募集ポスター及びチラシに記載してある専用Webサイトからダウンロードする。

※提出された応募用紙《予選用》の内容については、個人情報を除き、ホームページ等に掲載することがあります。

(3) 応募期間

平成30年7月17日(火)～ 8月31日(金)

9 全国大会出場チームについて

(1) チーム数 10チーム(以下の区分によりチームを選出)

①ブロック代表 7チーム

・全国を7ブロックに分割し、ブロック代表1チームを選出

- 1 北海道・東北ブロック：北海道、青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県
- 2 関東ブロック：茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県
- 3 北信越・東海ブロック：新潟県、富山県、石川県、福井県、山梨県、長野県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県
- 4 近畿ブロック：滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県
- 5 中国ブロック(島根県を除く)：鳥取県、岡山県、広島県、山口県
- 6 四国ブロック：徳島県、香川県、愛媛県、高知県
- 7 九州・沖縄ブロック：福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県

②島根県代表 2チーム

③特別枠代表 1チーム(ブロック代表チーム・島根県代表チーム以外から選出)

(2) 選考方法

応募用紙《予選用》による書類審査により選考

※島根県代表2チームは、応募用紙《予選用》による審査で選ばれた6チームによる「島根県予選大会」の上位2チームとする。島根県予選大会については、一般社団法人島根県LPガス協会と島根県及び島根県教育委員会が開催する。

島根県予選大会日 平成30年9月22日(土)

(3) 全国大会出場チームの発表

平成30年9月27日(木) 学校への通知、及びWebにて発表

(4) 応募用紙《大会用》の提出

全国大会出場チームは応募用紙《大会用》を提出すること

※応募用紙《大会用》とは、継続した取組や改良について応募用紙《予選用》に加筆・修正等を加えたものをいう。

提出期限 平成30年10月19日(金)

※提出された応募用紙《大会用》の内容については、個人情報を除き、ホームページ等に掲載することがあります。

(5) 全国大会出場チームへの支援

①各チームの交通費、宿泊費(2泊朝食付)の全額を補助する。

②各チームが希望する島根食材を提供する。

※応募用紙《予選用》に記載されたレシピにより、食材数・量を事務局が決定し、試作用として提供する。また、応募用紙《大会用》に記載されたレシピにより、食材数・量を事務局が決定し、大会用として提供する。

③各チームに島根食材以外の食材費として、5,000円を補助する。

10 食の縁結び甲子園全国大会について

(1) 日 程 平成30年11月10日(土)

8:30～9:20 受付

9:30～9:45 開会行事

9:50～11:30 プレゼンテーション

11:40～12:20 事前調理時間

13:00～13:50 調理

13:50～14:00 質問時間

14:30～15:15 来場者参加による料理教室

15:25～16:00 成績発表、閉会行事

(2) 大会内容

①プレゼンテーション

1) 内容 料理考案までの取組内容、食材の組み合わせの意図、レシピに込めた地域を元気にしたい思い、今後の活用方法などを発表

2) 留意事項 ・1チームのプレゼンテーション時間は5分とする。
・各チーム全員によるステージ上でのプレゼンテーションであれば方法は自由とする。

②調理

1) 内容 各チームが考案した料理を実際に調理

2) 留意事項 ・調理時間は50分とする。
・事前調理が必要な場合は、11:40～12:20までの40分間のみ認める。なお、審査会場以外での事前調理は不可とする。

③交流食事会（希望する全国大会出場チーム対象）

大会の様子を映像で振り返るなどしながら出場チームの交流を深める。

※大会当日10日（土）の18：00から開催

④体験ツアー（希望する全国大会出場チーム対象）

縁結びの地“しまね”を地元高校生が案内し、交流を深める。

※大会翌日11日（日）の午前中に実施

（3）大会における審査について

①審査 応募用紙《大会用》に記載された取組の内容・プレゼンテーション・調理の総合評価により順位決定する。

配点（100点満点）

取組の内容50点 プレゼンテーション20点 調理30点

②審査基準

<応募用紙《大会用》に記載された取組の内容の審査>

- 1) 地域や食材の特色・良さを理解している。
- 2) 食材を効果的に組み合わせ、発想豊かな料理となっている。
- 3) 仲間や地域と協働して活動をしている。
- 4) 料理の活用方法が考えられている。
- 5) 主体的に活動し、探究している。

<プレゼンテーションの審査>

- 1) 伝えたい内容をしっかり伝えている。
- 2) 発表に工夫や熱意が感じられる。

<調理の審査>

- 1) 食材の良さや組み合わせを活かした調理・味付けができています。
- 2) 盛り付けやテーブルセッティングが工夫されている。
- 3) 地域での活用が可能な調理になっている。

（4）表彰

①優勝1、準優勝2、優秀賞7を設け、賞状を授与する。

②優勝、準優勝の3チームには、以下の賞品を贈呈する。

優勝：トロフィー、メダル（各個人）、5万円相当のお土産

準優勝：トロフィー、メダル（各個人）、3万円相当のお土産

③出場チーム全員に以下の参加賞を贈呈する。

島根県産のお土産（島根グッズや島根の高校生の実習製品等）

交流食事会・体験ツアーの参加資格

（5）その他

①提供する島根食材の詳細については、Webサイトで発表する。

②1チームにつき、熱源2個（ガス仕様）、冷蔵庫、電気炊飯器、オーブンレンジをそれぞれ1台用意する。

③②以外に使用する調理器具及び食器等は各出場チームにおいて用意する。