



# 2023年度 次世代ガストロノミー コンペティション



いにしえから

先人たちは大地と生命の営みに真摯に向き合ってきた

いま

新たな価値を創造し

未来へ向けて、受け継がれていく

## 《 審査員予定 》 ※五十音順・敬称略

- 伊藤 新吉 (出羽三山神社 羽黒山参籠所齋館料理長)
- 江頭 宏昌 (山形大学農学部教授 山形在来作物研究会会長)
- 萩原 和歌 (鶴岡市出身 郷土料理研究家・料理家)
- 奥田 政行 (「食の都庄内」親善大使 アル・ケッチャーノオーナーシェフ)
- 北沢 正和 (職人館 館主)
- 長南 光 (知憩軒 女将)
- 能田耕太郎 (FAROエグゼクティブ・シェフ)

## 《応募資格》

鶴岡市内で調理業務に従事する50歳以下の料理人と在来作物の生産者もしくは郷土料理の指南役（またはその両方）とチームでの応募とする。

※過去の大会入賞者もエントリーできます。

※和洋中・創作・和洋菓子等ジャンルは問わない。

※同じ生産者や指南役が複数の料理人とチームを組むことはできません。

## 《開催スケジュール》

- 6/5 (月) ~7/14 (金) エントリー受付
- 8/1 (火) ~9/15 (金) 2次課題提出
- 9/30 (土) 16:00 ファイナリスト発表
- 11/28 (火) 最終審査会 ・ 授賞セレモニー

## 《 受賞者 》

- グランプリ 1名
- 準グランプリ 1名
- 審査員特別賞 1名

## 《 副賞 》

- ユネスコ食文化創造都市 大分県臼杵市への交流研修
- 特製コックコートとメダルの授与
- 鶴岡「食のアンバサダー」に任命

主催/共催 鶴岡食文化創造都市推進協議会 / 鶴岡市

後援 荘内日報社 山形新聞・山形放送

協力 鶴岡タイムス社

お問い合わせ

- 運営事務局  
合同会社Maternal  
maternal.co.2022@gmail.com

- 主催者  
鶴岡食文化創造都市推進協議会  
鶴岡市馬場町9-25  
0235-35-1185 (担当：後藤)





## エントリーテーマ

### 郷土料理の再構築 又は 在来作物の可能性の探求

郷土の多様で豊かで個性的な食文化や食材の数々を、深く掘り下げ探究し、それらの本質を紐解き、より合わせ、次の時代へと紡ぐ新たな一皿。

#### ▶ section 1 エントリー

【 提出課題 】 受付期間：6/5（月）～7/14（金）17:00

あなたが今大会のテーマとして取り組む、「次の世代に繋げたい」と思う鶴岡の食材・食文化への想いを、800字で綴ってください。

- \*今回テーマとする郷土料理もしくは在来作物またはその生産者を選んだ理由も内容に含めてください。
- \*ファイナリストに選出された場合、この作文は鶴岡タイムスの誌面をお借りし、広く市民へその思いを伝えます。
- \*エントリーでは、今大会の企画趣旨に外れる方のみを選考外とし、7/31に通達いたします。
- \*作文の構成については、AIの使用を許可します。

#### ▶ section 2 レシピ審査

【 提出課題 】 受付期間：8/1（火）～9/15（金）17:00

テーマとする郷土料理または在来作物のどこに焦点を当て、本質を解釈したレシピであるかをまとめたコンセプトシートおよびレシピの提案

◀ 応募レシピについて ▶

- ・レシピの題材は、エントリーの際に作文テーマに書き綴ったものにしてください。
- ・レシピを考える際は、パートナーとなる郷土料理の指南役の方や在来作物の生産者の方に、その技術や背景、食材の経過や特色などをご教示いただき、探究を深めることをお勧めします。
- ・原価規定は設けませんが、60分以内で仕上げることでできる一皿としてください。
- ・レシピは応募者のオリジナルのものとし、他のコンテストなどへの応募履歴のないものとします。

作る人、育てる人、捕る人に会うと、「なぜおいしいのか」がわかる。  
すると、素材のどこに焦点を絞るべきかが見えてくるのだそうだ。  
『シェフを「つづける」ということ』より

#### ▶ section 3 ファイナリスト発表

9・30（土）16：00 鶴岡食文化創造都市推進協議会HPにて発表

#### ▶ section 4 最終審査 11月28日（火）

レシピ審査にご提出いただいた料理の調理・試食審査となります。  
各店舗を審査員が訪問し、調理いただいた料理を実食、創造性、完成度、面白さ、独自性などを審査いたします。

\*最終審査会の詳細概要は、後日あらためて発表となります。

## 審査会の基本事項

- 今大会は、極めて限定的な食材をテーマとした大会趣旨であるため、事前に食材の一次加工を行うことや食材に調理加工を施すことができます。

### 【事前準備例】

- 抽出：フォン・ド・ボー、ブイヨン、洋風魚だし、和だし等の出汁をとること
- 塩蔵：食材の保存等のために塩漬けにすること
- 干す：食材の保存等のために天日や乾燥機などを使用し、乾燥させておくこと
- 浸水：乾物を戻したり、塩蔵物の塩を抜いたり、浸水した米や豆類の使用すること
- 浸漬：食材を前もって液体に浸漬し調味しておくこと
- 発酵：食材や調味料等を前もって発酵させておくこと

### ※注意事項

市販のソースやドレッシング、既に完成している加工製品などは最終審査会において使用できませんので、レシピ考案の際にはご注意ください。

## エントリーにおいて

- (1) エントリーに係るレシピや応募者の写真の使用権は主催者に帰属し、HPや公式SNSなどで公開できるものとします。
- (2) エントリー書類のいずれかが不足している場合は、応募無効となります。
- (3) テーマとする在来作物は、鶴岡市内で栽培されている在来作物約60種のいずれか（食用可能なもの）とします。
- (4) テーマとする郷土料理は、鶴岡市内の食文化を背景として受け継がれている料理とします。
- (5) テーマとする郷土料理や在来作物は、他のエントリー者と重なっても構いませんが、同じ指南役や生産者が複数の応募者とチームを組むことはできません。
- (6) テーマとしたい郷土料理や在来作物があり、チームを組みたい場合、指南役に適した方や生産者を紹介することができます。（紹介後のやり取りはサポートいたしません）
- (7) 店舗に所属する料理人（オーナーではない）である場合は、所属先の承諾を得てエントリーしてください。

## エントリー方法

締切日 7/14（金）17：00

下記サイトから応募書類をダウンロードいただくか、主催事務局まで応募書類をご請求ください。

【鶴岡食文化創造都市推進協議会HP】<http://www.creative-tsuruoka.jp/>

【公式FB】<https://www.facebook.com/tsuruoka.next.starchef>

書類請求いただいた方には、郵送で応募書類一式をお送りします。  
必要書類一式に必要な事項を記入し、提出写真を添付したうえで郵送、もしくは下記のメールアドレスへデータをお送りいただくか、鶴岡市役所5階の鶴岡食文化創造都市推進協議会（担当：後藤）までご持参ください。

締め切りは、郵送の場合は当日消印有効、メールおよびご持参いただく場合は同日17時まで有効とします。

【書類請求および提出先】 ■運営事務局

合同会社Maternal 〒997-0023 鶴岡市鳥居町7-22

mail maternal.co.2022@gmail.com