

## ➤ Q&amp;A

Q1. これまでの「鶴岡No.1 次世代料理人決定戦」と違う点(特徴)は何ですか? 適宜

A1. 大きくは次のとおりです。詳しくは応募要項をご確認をお願いします。

- ①大会名称を「次世代ガストロノミーコンペティション」に変更
- ②応募資格年齢を、45 歳以下から 50 歳以下に拡大
- ③料理人と生産者等のチームエントリー
- ④特別審査員として小学生を公募

Q2. 市外在住者は応募できますか?

A2. 鶴岡市内で調理業務に従事する料理人であれば応募できます。居住地は問いません。ただし、市外に住み、月に数回だけ鶴岡で勤務する等、常勤でない場合は応募資格として認められません。

Q3. チームエントリーのチームとは具体的にどういった編成ですか?

A3. 料理人に加えて、「郷土料理」の“指南役”または「在来作物」の“生産者”(もしくはその両方)による 2 人または 3 人 1 組のチームです。

Q4. 「郷土料理」の“指南役”とは具体的にどんな方ですか?

A4. 例えば、料理人の祖父母や地域の高齢者、食生活改善推進協議委員等、長年、地域の郷土料理の担い手となってきた方です。

Q5. 郷土料理の“指南役”は鶴岡市外の方でも構いませんか?

A5. 本市の「郷土料理の再構築」をテーマとしているため、郷土料理の背景や伝承といった観点から、本市在住のかたにお願いします。

Q6. 菓子職人でも応募できますか?

A6. 応募できます。ただし、「郷土料理」をテーマとして応募する場合は、つるおか伝統菓子(鶴岡雛菓子、笹巻、とちもち)のみ対象です。

Q7. 「郷土料理」の“指南役”や「在来作物」の“生産者”を紹介してもらうことはできますか?

A7. 必要に応じて、取り組みたいテーマに適した“指南役”や“生産者”を紹介することが可能です。ただし、紹介後のやり取りは応募者自身でお願いします。なお、協議会では、“指南役”や“生産者”を探したり交渉したりする行為も、料理人のレベルアップに繋がると考えています。

Q8. 在来作物について、最終選考会の時期に旬ではない在来作物については、保存して使用することは可能ですか?

A8. 可能です。塩蔵、乾燥、発酵、冷凍などの保存技術を使うことは大会規定により認められています。

Q9. 審査員はどのように選定していますか?

A9. 今回の大会では、ユネスコ食文化創造都市認定 10 周年の節目を翌年に控えていることもあり、改めて認定要素となった「郷土料理や在来作物」の意義やその生産者、担い手にもスポットを当てた内容としています。そのため、認定の立役者でもある、奥田政行氏(アル・ケッチャーノ)や江頭宏昌氏(山

形大学)、伊藤新吉氏(羽黒山神社齋館)、長南光氏(知憩軒)を中心に、開催内容に即した約10名を選出しています。

Q10. 最終審査の際、二次審査(レシピ審査)で提出したレシピ内容から変更しても良いですか？

A10. 原則、レシピ内容の変更は認めません。最終審査では、二次審査(レシピ審査)で提出したレシピで調理していただきます。ただし、どうしても変更しなければならない理由がある場合は、その理由を記載、提出し(様式は任意)、大会事務局が認めた場合のみ変更を許可することとします。

以上