

## 「次世代ガストロノミーコンペティション」募集要項

### 1. 趣旨・目的

鶴岡市(以下、市)が令和6年にユネスコ食文化創造都市認定10周年の節目を迎えるにあたり、認定事由の根底にある郷土食・在来作物を、次世代に繋ぐべき地域の宝として広く発信し、郷土の食文化や食材について深く掘り下げることで、料理人のレベルアップを目指す。

### 2. 募集内容

#### (1) コンテスト応募資格・条件

- ① 2023年4月1日時点で50歳以下の者
- ② 市内で調理業務に従事する料理人で、今後も継続して市内での就業意欲のある者
- ③ 当コンペティションへの参加について、オーナーまたは店長の了承を得ている者
- ④ 2023年11月28日(火)に開催する最終審査に参加できる者
- ⑤ 上位3チームに入選された場合に臼杵市への派遣事業に参加できる者
- ⑥ 市が行う食関連事業へ協力できる者
- ⑦ 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)とチームを組むこと

#### (2) 日程

- ① 募集期間 2023年6月5日(月)～7月14日(金)
- ② 一次審査結果発表 2023年7月31日(月)  
※一次審査は応募時のエントリーシート等による書類審査とする。
- ③ 二次審査課題提出 2023年8月1日(火)～9月15日(金)
- ④ 二次審査結果発表 2023年9月30日(土)
- ⑤ 最終審査 2023年11月28日(火)

#### (3) 料理お披露目・表彰式会場

東京第一ホテル鶴岡 鶴の間(鶴岡市錦町2番10号)

#### (4) 大会テーマ

郷土料理の再構築 または 在来作物の可能性の探求

～多様で豊か、かつ個性的な郷土の食文化や食材の数々を深く掘り下げ、探求し、

それらの本質を紐解き、より合わせ、次の時代へと紡ぐ新なる一皿～

### 3. 審査方法

#### (1) 一次審査(書類審査)

##### ①日程

- 募集期間 2023年6月5日(月)～7月14日(金)  
募集締切 2023年7月14日(金) 17:00  
審査結果発表 2023年7月31日(月) メールにて通知

## ②応募課題

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、指定の様式に800字以内で述べなさい。

※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ること。

※最終審査に選出された場合、この作文が鶴岡タイムスの紙面を活用して広く周知されることを考慮すること。

## ③応募・書類提出方法

- ・応募書類は、鶴岡食文化創造都市推進協議会ホームページまたは次世代ガストロノミーコンペティション公式フェイスブックからダウンロード、もしくは運営事務局へ書類請求して入手すること。
- ・必要事項に記入し、提出写真を添付したうえで、運営事務局へ郵送もしくは電子データをメールで送付、または食文化創造都市推進協議会（市役所5階）まで持参すること。

## ④審査方法

運営事務局による書類審査を行い、今大会の企画趣旨への適合を審査する。

## ⑤結果発表

2023年7月31日（月）に、応募者全員に、結果をメールで通知する。

## (2) 二次審査（レシピ審査）

### ①日程

課題提出期間 2023年8月1日（火）～9月15日（金）

提出締切 2023年9月15日（金）17:00

審査結果発表 2023年9月30日（土）食文協ホームページにて発表

### ②課題

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課題書類審査の提出およびレシピの提案（様式指定）

※レシピは応募者のオリジナルのものとし、未発表のものとする。

※レシピの題材は、応募書類で取り上げた内容と同一とする。

※原価規定は設けないが、60分以内で仕上げることを想定したレシピにすること。

※一品とは、一皿の上で枠や仕切りのないものを基準とする。

※90分の中で仕上げる事ができれば、皿の大きさや内容に規定はない。

※洋食の場合、デクパージュを必要とする料理は不可とする。

③課題書類提出方法

一次審査と同様とする。

④審査方法

審査員のうち5名により、課題書類による書類審査を行い、合計点数の上位チーム（最大5チームを想定）を決勝審査出場者（以下、ファイナリスト）として選出する。

⑤結果発表

2023年9月30日（土）16：00に鶴岡食文化創造都市推進協議会ホームページで発表する。あわせて、二次審査出場者全員に、結果をメールで通知する。

(3) 最終審査（調理過程審査・料理実食審査）

①日程

最終審査 2023年11月28日（火）

調理審査会場 アル・ケッチャーノ本店（鶴岡市遠賀原字稲荷43）

表彰式会場 東京第一ホテル鶴岡（鶴岡市錦町2番10号）

②審査方法

ファイナリストが二次審査で提案したレシピを調理する。調理過程とともに実食により審査する。また、実食後に料理に関するプレゼンテーションおよび質疑応答の時間を設ける。その後、表彰式会場で特別審査員による審査を経て、結果発表および表彰式を行う。

※調理過程審査や開催時間等の詳細概要は別途公表する。

※応募した市内在住の小学生の中から抽選で選ばれた10名を特別審査員とする。

(4) 審査員（五十音順／敬称略）

氏名	役職等
伊藤 新吉	出羽三山神社羽黒山参籠所斎館 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
荻原 和歌	鶴岡市出身 郷土料理研究家・料理家
奥田 政行	アル・ケッチャーノ オーナーシェフ 「食の都庄内」 親善大使
北沢 正和	職人館 館主
久保 典昭	「料理王国」 編集長
長南 光	知憩軒 女将
土門 一滋	Snow Peak FIELD SUITE SPA HEADQUARTERS Restaurant 雪峰 総料理長
能田 耕太郎	銀座資生堂 FARO エグゼクティブシェフ

#### (5) 各賞

最終審査において下記受賞者を決定する。

- グランプリ 1名
- 準グランプリ 1名
- 審査員特別賞 1名

各受賞者への副賞は以下のとおりとする。

- ①ユネスコ食文化創造都市・大分県臼杵市への交流研修への参加
- ②特製コックコート（料理人のみ）とメダルの授与
- ③鶴岡「食のアンバサダー」に任命

#### 4. 留意事項

- 協議会は、応募等で得た個人情報、個人情報保護法・鶴岡市個人情報保護法施行条例に則り、厳密に管理する。
- 協議会は、市および市が管理、使用、主催または発行する印刷物、宣伝広告、ウェブサイト等においてファイナリストの氏名、店舗、写真、料理作品名、アピールポイントおよび使用した食材を公表できるものとする。
- 協議会は、応募者が本コンペティションへの応募のために提出した料理作品の画像について、無償で複製、表示、掲載、公表、頒布、上映等する非独占的権利を有するものとする。
- 協議会は、応募者が本コンペティションへの応募のためにAI等を活用して提出した内容に起因するいかなる損失、負債、被害、費用、その他の申し立てについて、一切責任を負わない。
- 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する。
- 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）とする。
- テーマとする郷土料理や在来作物は、他の応募者と重なっても良いが、同一の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ない。
- 主催事務局では、応募者の必要に応じて、取り組みたいテーマに適した郷土料理の指南役や在来作物の生産者を紹介する。ただし、紹介後のやり取りは支援しない。

#### 5. 主催・共催・後援

主催 鶴岡食文化創造都市推進協議会 / 共催 鶴岡市

後援 (株)荘内日報社、山形新聞・山形放送 / 協力 (有)鶴岡タイムス社

#### 6. 応募書類提出先および問合せ先

運営事務局 合同会社 Maternal (担当：小野)

〒997-0023 鶴岡市鳥居町7番22号 / E-MALL maternal.co.2022@gmail.com

主催事務局 鶴岡食文化創造都市推進協議会 (担当：後藤)

〒997-8601 鶴岡市馬場町9番25号 / TEL 0235-35-1185