

調理師学校生全国No.1を決めるコンクール「グルメピック」 全国大会をオンラインで開催

結果発表式は2月22日（火）13：30～オンライン配信

公益社団法人 全国調理師養成施設協会（会長：服部幸應、所在地：東京都渋谷区）は、調理師学校の学生・生徒が調理技術を競う大会「第37回調理師養成施設調理技術コンクール（通称：グルメピック）」の全国大会（決勝）を実施しています。年明けからのコロナ感染拡大を受け、大会史上初の動画審査による開催となりました。2022年2月22日（火）に実施する結果発表式は、オンラインで配信し、誰でも視聴することができます。

■ 全国大会 概要

調理師学校の学生・生徒は、日本・西洋・中国料理部門のいずれかを選択し、学内選抜を通過することで本大会に参加できます。2021年10月～11月に全国各地で行われた地区大会では、参加者133名の中から44名が全国大会に出場する権利を勝ち取りました。

全国大会は、例年、全選手が一つの会場に集い競技を行ってききましたが、コロナ感染対策として、第37回大会は対面での開催を変更し、課題動画の審査により、最高賞である内閣総理大臣賞を含む受賞者7名を決定します。

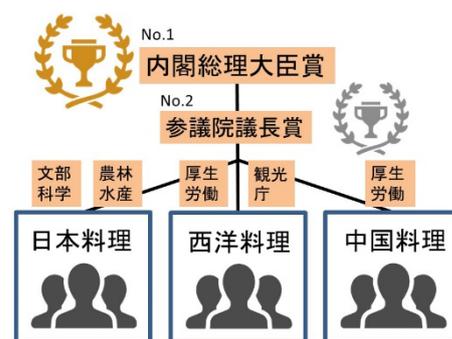
・結果発表 2022年2月22日（火）13:30～ YouTubeにて公開

「公益社団法人全国調理師養成施設協会」で検索してください。

- ① 開会挨拶 服部幸應（（公社）全国調理師養成施設協会会長）による挨拶。
- ② 外部審査委員講評 審査員を務めたプロによる部門ごとの講評を予定。
- ③ 受賞者発表／受賞者コメント
当日は出場校がオンラインで参加しています。服部氏が発表。賞を取った選手にはコメントをもらいます。
- ④ 閉会挨拶 服部氏による閉会挨拶。

・賞

内閣総理大臣賞（最高賞）...全部門の中から1名
 参議院議長賞...全部門の中から1名
 厚生労働大臣賞...西洋・中国料理部門から各1名（計2名）
 文部科学大臣賞...日本料理部門から1名
 農林水産大臣賞...日本料理部門から1名
 観光庁長官賞...西洋料理部門から1名



・出場者 地区大会通過者計44人（日本料理部門17人、西洋料理部門17人、中国料理部門10人）

・審査の流れ

▽選手による動画提出

選手は規定課題を調理する様子を各学校で動画撮影し、事務局へ提出。

▽審査員による動画審査

審査員は提出された動画を視聴し、調理技術や衛生管理、盛り付けの美しさなどの観点から採点する。

▽2月22日：AM 審査結果確認・受賞者決定 PM 結果発表

・課題 部門ごとに1作品

	日本料理部門	西洋料理部門	中国料理部門
課題	小鯛の姿作り	豚背肉のソテー、 シャルキュティエール風	青椒肉絲
制限時間	40分	35分	30分

・審査員 現場で活躍する若手料理人(9名)、調理師学校の実習教員(9名)

【過去大会との変更点】外部審査員として若手シェフが参加

第37回大会は、より実践的な能力を高める大会とすべく内容を大幅に見直しています。その一つが、選手と比較的年齢の近い若手シェフに審査を依頼している点です。選手と感性が近いこと、現場に即した観点から審査してもらえることが利点です。

<外部審査員名簿(部門別)>

日本料理	田中 佑樹 中村 拓登 丸山 典孝	伊勢すえよし 店主 Salmon&Trout(サーモンアンドトラウト) シェフ ロイヤルパークホテル 調理部和食調理課 源氏香調理担当長
西洋料理	杉本 敬三 関谷 健一郎 野田 達也	La FinS(ラフィネス) オーナーシェフ ジュエル・ロブション 総料理長 nôl(ノル) 料理人・ディレクター
中国料理	井上 和豊 篠原 裕幸 立岩 幸四郎	szechwan restaurant 陳(スーツウアン・レストラン陳) 料理長 ShinoiS(シノワ) オーナーシェフ Wakiya-笑美茶樓 料理人

<第37回大会概要>

- 1 名称 第37回調理師養成施設調理技術コンクール
- 2 出場対象者 全国の調理師学校(280校)に在籍する卒業見込者約14,000人(校長の推薦を受けた者)
- 3 目的 調理師学校生の調理技術の向上に寄与し、社会で活躍できる人材を輩出するため
- 4 主催 公益社団法人 全国調理師養成施設協会
- 5 後援 厚生労働省、文部科学省、農林水産省、国土交通省観光庁及び調理関係15団体

<全国大会出場者が着用するオリジナルコックコート>

選手のモチベーションアップのため、また、全国大会へ出場した証として、グルメピックのロゴマーク入りオリジナルコックコートを選手に配布しています。全国大会出場者はこちらを着用して動画撮影に臨みます。



■公益社団法人 全国調理師養成施設協会とは？

1973年(昭和48)設立。全国213校の調理師養成施設(いわゆる調理師学校)を会員とし、質の高い調理師の養成に力を注いでいる。主な事業は、当大会の運営をはじめ、教材の出版、各種資格付与事業、「調理技術教育学会」等。調理師養成教育は、専修学校をはじめとして、高等学校、各種学校、短期大学等さまざまな学校群・教育課程で展開されている。



会長 服部幸應

<当リリースのお問い合わせ>

公益社団法人全国調理師養成施設協会 〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-13-4 新中央ビル3階
TEL:03-3374-5381 FAX:03-3374-6401 E-mail:koho@jatcc.or.jp 担当:大矢・小熊