

## 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」地区大会開幕

10月14日（土）東北地区を皮切りに全国7地区で開催

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、2024年2月に行われる「第39回調理師養成施設調理技術コンクール」全国大会（決勝）への出場をかけた地区大会（予選）を全国各地で10月14日（土）～11月25日（土）に開催します。

### 調理技術コンクール（通称：グルメピック）とは？

調理師学校の学生・生徒が、学校で学んだ調理技術を競う大会です。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ことを目指しています。1986（昭和61）年から毎年2月に開催しています。選手は日本・西洋・中国料理部門のいずれかを選びエントリーします。

当大会は、コロナウイルスの影響により大会中止、オンライン大会での実施などを経て、前回大会に続き、今回の第39回大会も、地区・全国大会ともに、原則対面で実施する予定です。

全国大会では、前回から審査項目に味見審査が加わり、より公平・現場に即した内容での実施となります。

### ■地区大会 2023年10月14日（土）～11月25日（土）※日程、場所の詳細は2ページへ

・出場者：日本・西洋・中国の3料理部門のいずれかを選択し、学内選抜を経た者

（1校各部門1人ずつ計3人まで出場可）

・競技内容：基本課題の調理

	日本料理部門	西洋料理部門	中国料理部門
野菜の切り方	大根・かつらむき	じゃがいも・シャトー	大根・丁（ティン）
	大根・横けん	にんじん・ジュリエンヌ	ピーマン・絲（スー）
	きゅうり・じゃばら	玉ねぎ・シズレ	長ねぎ・末（モー）
魚のおろし方	魚の三枚おろし		
卵料理	だし巻き卵	オムレツ	薄焼き卵
制限時間	45分	45分	35分

・審査内容：出来上がった作品を審査する

・審査委員：各地区の調理師学校の実習担当教員等



ロゴマーク。頭文字のGPで  
コック帽をデザインしている



前回地区大会競技の様子（日本料理）



前回地区大会調理作品（西洋料理）

### ■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206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、「調理技術教育学会」、食育普及活動等。

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。



服部幸應会長

・地区大会開催予定:

日にち	地区	会場校	問い合わせ先
10月14日(土)	東北地区大会	宮城調理製菓専門学校 仙台市青葉区葉山町1-10	宮城調理製菓専門学校 TEL: 022-272-3131 (担当: 斎藤)
10月21日(土)	東京地区大会	【日本】 華調理製菓専門学校 台東区根岸1-1-12 【西洋・中国】 東京調理製菓専門学校 新宿区西新宿7-11-11	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 TEL: 0422-21-1367 (担当: 金澤)
11月4日(土)	近畿中国四国地区大会	京都調理師専門学校 京都市右京区太秦安井西沢町4-5	京都調理師専門学校 TEL: 075-802-0191 (担当: 住友)
	九州地区大会	平岡調理・製菓専門学校 小都市大保1451	平岡調理・製菓専門学校 TEL: 0942-72-8881 (担当: 石橋)
11月25日(土)	北海道地区大会	経専調理製菓専門学校 札幌市豊平区平岸3条2-4-20	北海道文教大学附属高等学校 TEL: 0123-25-5570 (担当: 佐々木)
	関東甲信越地区大会	新潟調理師専門学校 新潟市中央区東幸町8-8	国際学院埼玉短期大学 TEL: 048-641-7468 (担当: 余座)
動画撮影: 10月20日(金)~27日(月) 審査: 10月30日(月)~11月13日(月) 発表: 結果がまとまり次第各校案内	東海北陸地区	※オンライン	中央調理製菓専門学校静岡校 TEL: 054-251-0654 (担当: 前田)

※地区の分け方は、協会サイト「全国の学校一覧」[https://www.jatcc.or.jp/for\\_students/school\\_list/](https://www.jatcc.or.jp/for_students/school_list/)でご確認ください。各地区の出場校を知りたい場合は、問い合わせ先へお問い合わせください。

■ 全国大会 2024年2月22日(木)

- ・作業・表彰式会場: 武蔵野調理師専門学校(東京都豊島区南池袋3-12-5)
- ・出場者 : 地区大会通過者計53人  
(日本料理部門20人、西洋料理部門20人、中国料理部門13人)※予定
- ・競技内容: 応用課題の調理[部門ごとに統一課題2作品]。味見審査も実施。
- ・審査委員: 調理師学校卒業生の若手で活躍しているシェフ  
及び調理師学校の教員等
- ・賞 : 内閣総理大臣賞、衆議院議長賞、参議院議長賞、後援省庁の大臣賞等



前回大会表彰式

第39回大会概要

名称	第39回調理師養成施設調理技術コンクール
サイト	<a href="https://www.jatcc.or.jp/works/competition/">https://www.jatcc.or.jp/works/competition/</a>
出場対象者	全国の調理師学校(270校)に在籍する卒業見込み者約13,000人(校長の推薦を受けた者)
主催	公益社団法人 全国調理師養成施設協会
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

<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