

～闘う料理人！日本料理の未来をつくる～

『第3回日本料理コンペティション 京都決勝大会』 出場者決定！！

日本料理アカデミーが主催する2年に一度の日本料理コンテスト。

『日本料理コンペティション』は、全国各地の日本料理人たちの目標となるべく、世界に誇れる技術をもつ日本料理人と豊かな郷土料理にスポットをあて、日本料理の真の良さと魅力を後世に伝えるため、平成19年より実施してまいりました。

今回は、東日本大震災の影響下にもかかわらず、書類審査には海外を含め142作品のご応募をいただきました。応募総数は前を下回りましたが、熱い思いの伝わる素晴らしい作品が多数ございました。

書類審査を通過した48名の選手には、全国6地区での予選会場にて、3時間30分という限られた時間内に自身の献立を再現していただきました。

選手たちは、初めて目にする審査会場で、出汁をひくところから、野菜や魚の下処理、調味、盛付けなど、普段は手分けする作業をすべて一人で作り上げなければならず、残念ながらタイムオーバーにより涙を呑む選手もいました。また、書類審査で一度は落ちたものの辞退者が現れたため繰上げ当選した選手が入賞したり、三度目の挑戦で見事優勝を果たした選手など、各地でさまざまな感動のドラマがありました。

そして来年2月19日、この過酷な戦いを勝ち抜いた「和」の達人11名が、ついに頂点をかけた最終決戦に挑みます。決勝では、ブラックボックス形式を採用しており、各選手には大会当日、調理作業室で初めて食材を見てその場で献立を立て、調理にかかっています。料理人が数種類の食材を見て即座に献立を立て、調理作業に取り掛かるには、相当に習熟した料理知識やそれに伴う調理経験が必要であり、如何に料理の基本を習得しているかが大変重要になってきます。

やりなおしのきかない真剣勝負を制するのは誰か。また、どのようなドラマが生まれ、どのような結末が待っているのか。日本料理の可能性と魅力、そして料理人たちの思いを存分に表現していただけますことを期待しています。

■日本料理アカデミーとは

日本料理アカデミーは、2004年、料理人と研究者などが日本料理の未来のため立ち上がり、設立いたしました。

日本料理の発展を図るため、教育および文化・技術・研究ならびに、その普及活動に取り組んでいます。日本の食文化を次代につなぐ地域に密着した食育活動や、世界の料理人との交流、若い日本料理人を対象にした研鑽事業等を実施しています。

【主な活動】 小学校での食育授業、日本料理ラボラトリー、日本料理コンペティション、世界文化遺産登録に向けた活動、等。

【理事長】 村田吉弘（菊乃井代表取締役） 【会員数】 177名（12月1日現在）

■お問合せ

特定非営利活動法人 日本料理アカデミー

京都市中京区河原町通三条上ル下丸屋町 396-3
TEL：075-241-4163 FAX：075-241-4168
URL：<http://culinary-academy.jp/>
E-mail：office@culinary-academy.jp

第3回日本料理コンペティション 決勝大会



日程

2012年2月19日(日)
 <決勝大会> 9時~17時 於: 京都調理師専門学校
 <受賞式> 18時30分~20時 於: 京都ホテルオークラ

審査内容

当日提示される食材・食器を活用して、**縁高弁当**を考案するブラックボックス形式。
 4時間以内(献立作成・準備時間含む)に、各献立4名分を調理して仕上げる。

出場選手



北海道地区代表
 かなやま湖ログホテルーチ
昼八成一氏



東北越地区代表
 迎賓館TOKIWA
佐野秀之氏



関東甲信地区1位
 レストラン櫻
村上 誠氏



関東甲信地区2位
 エクシブ淡路島
竹田昭仁氏



関東甲信地区3位
 エコール辻東京
高橋由佳氏



東海北陸地区代表
 割烹むぎとろ
黒柳 武志氏



近畿中国四国地区1位
 神戸国際調理製菓専門学校
石高晃二氏



近畿中国四国地区2位
 辻調理師専門学校
長谷川晃氏



近畿中国四国地区3位
 都旬膳月の舟
梅本晃平氏



近畿中国四国地区3位
 京料理萬重 (※五十音順)
志慶真雄太氏



九州沖縄地区代表
 京都ぎをん八咫博多店
中村 清高氏

賞の種類

優勝 **100万円**
 [副賞] 金のまな板
 賞状
 メダル

2位 賞金 30万円、賞状、メダル

3位 賞金 10万円、賞状、メダル

技能賞
敢闘賞 賞状、メダル

審査

料理界の重鎮たちが、出来上がった料理を評価する「**外観試食**」と、
 調理方法や手際などを評価する「**作業**」の二面より、厳正なる審査を行います。

■外観試食審査員

高橋 英一 (顧問・瓢亭十四代目当主)
 服部 幸應 (理事・学校法人服部学園 理事長)
 岡副 真吾 (理事・株式会社金田中 代表取締役)

門上 武司氏 (株式会社ジオード 代表取締役)
 中村 哲氏 (中村調理製菓専門学校 学校長)
 水元 三千子氏 (学校法人ミズモト学園 学園長)
 安田 和彦氏 (京都調理師専門学校 副校長)

■作業審査員

栗栖 基 (委員長・嵐山熊彦 代表取締役)
 仲田 雅博 (副委員長・学校法人大和学園 理事)
 橋本 憲一 (副委員長・百万遍 梁山泊 取締役)

鍵富 茂氏 (新潟調理師専門学校 調理実習主任)
 重松 良三氏 (日本料理しげ松 代表取締役社長)
 平井 良樹氏 (日本料理ひら井 代表取締役)

事業概要

開催趣旨

- ①四季折々の自然の恵や山海の幸を活かした「地産地消」を提唱し、日本料理ならびに郷土料理を中心とした我が国固有の食文化への高い関心を喚起します。
- ②全国レベルの料理人の交流と競争の場を提供し、専門知識や専門技術の研鑽をはかり、もって職業人としての資質の向上をはかります。
- ③日本料理を核とした新たな食文化や食育の振興と料理法の開発を通じて、JAPAN ブランドとしての日本料理の新しい価値の創造に貢献します。
- ④日本が誇る食分野日本料理を広く世界に普及し、次代にむけて日本料理のグローバルスタンダードを確立することで、未来を担う調理師や料理人の職業としての魅力を高めます。

開催の背景

日本料理は今、世界的なブームとなっていますが、我が国では、若者の日本料理離れが進んでいます。調理師養成校でも、日本料理を志す生徒が減っているという現況を憂い、平成 19 年、日本料理人たちが日本料理の未来のため、「日本料理コンペティション」をはじめました。

日本料理はこれまで年功序列の世界を築いてきましたが、この大会では、年齢や地域にとらわれず公正に実力を評価します。全国各地でがんばる優秀な料理人たちが多くの人の目に触れることにより、郷土料理や料理人の魅力を高める起爆剤にしたいと考えています。彼らの活動の幅が広がりますようご協力のほど宜しく願いいたします。

応募資格

調理師免許取得者で、且つ調理経験年数 5 年以上の料理人または料理研究家

書類審査

『鯛・大根・ほうれん草』の食材を活用し、汁物（煮物椀）、焼物、煮物（炊き合せ）の 3 品を考案。食材原価は、4 人分 5 千円以内とする。 レシピ用紙・完成料理写真を提出。

地区予選

書類審査にて提出した献立を再現する。
食材、食器は地区予選大会で準備されたものを使用し、各献立 4 名分を調理して仕上げる。

大会スケジュール

募集期間

2011 年
2 月 1 日
～
5 月 31 日

書類審査

7 月中頃

地区予選大会（実技審査）

8 月、9 月 全国 6 ブロック

関東甲信・近畿中国四国 … 12 名中、上位 3 名が決勝進出
他 4 地区 ……………… 6 名中、優勝者のみ決勝進出

決勝大会 受賞式

2012 年
2 月 19 日

主催：特定非営利活動法人日本料理アカデミー

協賛：【オフィシャルスポンサー】

味の素(株)、大阪ガス(株)、(株)ぐるなび、キッコーマン(株)、宝酒造(株)（五十音順）

【事業協賛企業】

(株)グループセブジャパン

アサヒビール(株)京滋総括支社、(株)和泉利器製作所、(株)エフ・エム・アイ、(株)勝藤屋今井、(株)祇園むら田、麒麟ビール(株)、サッポロビール株式会社近畿圏本部京滋総括支社、大和冷機工業(株)、辰馬本家酒造(株)、(株)半兵衛麴、福島鯉(株)、(株)フジマック、村山造酢(株)（五十音順）

後援：農林水産省、京都府、京都市

協力：京都調理師専門学校、光塩学園調理製菓専門学校、辻調理師専門学校、東海調理製菓専門学校、中村調理青果専門学校、新潟調理師専門学校、服部栄養専門学校（五十音順）