

決勝大会概要

表彰式



第13代 高校生食育王 相可高等学校(三重県)
相可高等学校まごの店
(農林水産消費・安全局長賞)

審査員講評

香川審査委員長

どの料理もおいしく、心を込めて作られていて
選び難かったです。
その中でも重要視したのが、3つの大切な
「え」。まずは「衛生」、健康や栄養を守る。次に
「塩分」、塩分の摂り過ぎに気をつけ体を思いや
る。これからは、塩分を使わなくても美味しく仕
上げる工夫が大切。「笑顔」、作る・食べる合わ
さった楽しい食卓ができあがるんじゃないか
な?これからも頑張ってください!

園部審査員

皆さん、その地域の食文化をちゃんと勉強し、
たくさんの種類の食材を全ての領域に渡って
使っておられました。それを献立に生かし、栄養
面を考慮しどのように提案できるかがポイン
トでした。プレゼンもわれわれを飽きさせるこ
となく本当にすばしかったです。ここまで極
めていますので、今後プロとして料理の道に
携わっていただきたいと思います。



天谷審査員

ひとりひとりの故郷愛があふれていました。
日本各地の珍しい食材や調味料などを知るこ
とが出来とても楽しかったです。こんなに、人
を感動させて、美味しい料理を作れるのだから、
これからも地域の人のつながり、ふるさ
との自然を大切にしていってください。自然が
あってこそその料理。環境への意識を、食を通し
先導していただけたら嬉しいです。



●特別番組「第13回全国高校生食育王選手権大会～令和最初の食育王はどの高校に～」
福井放送(FBC)ほか、札幌テレビ放送(STV)、青森放送(RAB)、秋田放送(ABS)、山形放送(YBC)、ミヤギテレビ(MMT)、福島中央テレビ(FCT)、
北日本放送(KNB)、テレビ金沢(KTK)、山梨放送(YBS)、中京テレビ放送(CTV)、日本海テレビ放送(NKT)、広島テレビ放送(HTV)、山口放送(KRY)、
西日本放送(RNC)、南海放送(RNB)、高知放送(RKC)、四国放送(JRT)、福岡放送(FBS)、長崎国際放送(NIB)、くまもと県民テレビ(KKT)、
鹿児島放送テレビ(KYT)、テレビ大分(TOS)、東京メトロポリタンテレビジョン(MX)、京都放送(KBS京都)、サンテレビジョン(SUN)で放送

協 力：学校法人天谷学園 天谷調理製菓専門学校／学校法人香川栄養学園 女子栄養大学／特定非営利活動法人 日本料理アカデミー
北陸電力株式会社福井支店／パナソニックリビング中部株式会社福井支店／三菱電機住環境システムズ株式会社 中部支社北陸統括支店福井支店
協賛品提供：株式会社アコス／株式会社奥井海生堂／有限会社幸伸食品／株式会社こーる堂／東海漬物株式会社／株式会社はくばく
ファームサルト／森永乳業株式会社／若狭農業協同組合



副賞:ふくいのブランド魚「ふくいサーモン」1尾分
第13代 高校生準食育王 北海道三笠高等学校(北海道) 屯田ボーイズ



副賞:ふくいのブランド野菜「上庄里いも」5kg
第3位 奥越明成高等学校(福井県) 結の子



副賞:スケールセット、書籍「栄養と料理」1年分ほか
女子栄養大学学長賞 越谷総合技術高等学校(埼玉県) いいじゃん。



副賞:日本料理大全プロローグ
日本料理アカデミー賞 向陽台高等学校(兵庫県) Nurture

さらにhuluにて、
2020年4月 配信開始予定!

第13回 全国 高校生食育王 選手権大会



大会記録



主催：福井県
後援：農林水産省

大会概要

福井県では、近い将来、自立した食生活を送ることになる高校生を対象に、毎年「全国高校生食育王選手権大会」を開催しております。

食に関する知識や調理技術などについて競うことを通じて、食に対する関心を向上させるとともに、「食を選択する力」を身に付け、望ましい食習慣の形成を図り、食育活動の実践を促進することを目的としています。

令和元年には第13回大会を開催しました。

参加条件

国内の高等学校・特別支援学校に在学している生徒3人1組(同一高校に限る)

これまでの大会

大会	会場(福井県内)	参加チーム数	食育王(優勝チーム)	準食育王(準優勝チーム)
第1回(平成19年)	サンドーム福井	215	武生東高等学校「ORANGE DAYS」/福井県	相可高等学校「たさっ子元気っ子」/三重県
第2回(平成20年)	美浜町総合体育館	136	相可高等学校「おなかいっぱい幸せチーム」/三重県	若狭東高等学校「花水木」/福井県
第3回(平成21年)	学びの里「めいりん」	136	相可高等学校「笑顔いっぱい相可」/三重県	中村学園女子高等学校「モカ6G☆」/福岡県
第4回(平成22年)	鯖江市嚮陽会館	185	相可高等学校「Ouka ホルモンズ」/三重県	葛飾ろう学校「葛飾 There Deaf」/東京都
第5回(平成23年)	福井県産業会館	159	相可高等学校「OK牧場 鉄板クラブ」/三重県	向陽高等学校「R.e.R」/長崎県
第6回(平成24年)	福井県産業会館	160	奥越明成高等学校「明成☆」/福井県	洛星高等学校「三ツ星大文ズ」/京都府
第7回(平成25年)	福井県産業会館	207	向陽高等学校「長崎向陽ガールズ」/長崎県	洛星高等学校「料研のゆかいな仲間達」/京都府
第8回(平成26年)	福井県産業会館	280	奥越明成高等学校「SSR34」/福井県	向陽高等学校「チームゆきのこ」/長崎県
第9回(平成27年)	福井県産業会館	309	向陽高等学校「ながさきガール」/長崎県	相可高等学校「大きい夢オーシャンズ」/三重県
第10回(平成28年)	福井県産業会館	314	向陽高等学校「長崎トリルシェフズ」/長崎県	奥越明成高等学校「AMAちゃん」/福井県
第11回(平成29年)	福井県産業会館	320	北海道三笠高等学校「ななかまど」/北海道	奥越明成高等学校「明成☆ベジガール」/福井県
第12回(平成30年)	福井県産業会館	303	北海道三笠高等学校「飛翔」/北海道	奥越明成高等学校「もりもりトリオ」/福井県

予選

予選日程

【A日程】令和元年9月13日(金)16:00-18:00

【B日程】令和元年9月18日(水)16:00-18:00

インターネット特設WEBサイトにて実施
(<http://www.shokuiquo.com/>)

実施方法

●インターネット上に開設された予選専用サイトで、チームごとに予選日のにのみ公開される、食育に関するクイズ(4択方式・40問)に回答する。

●A日程ではあらかじめ定められた予選ブロックごとに、成績最優秀チームを決勝大会出場チームとして選抜する。B日程では全国から上位1チーム、過去決勝大会未出場校から、上位1チームを決勝大会に選抜する。

予選参加チーム

300チーム



特設WEBサイト▶

事前告知チラシ



各ブロック予選参加チーム数 & 決勝大会出場チーム数

A地区 近畿ブロック 滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県 予選参加▶10チーム 決勝大会出場▶1チーム	A地区 北海道・東北ブロック 北海道、青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県 予選参加▶7チーム 決勝大会出場▶1チーム
A地区 九州・沖縄ブロック 福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県 予選参加▶41チーム 決勝大会出場▶1チーム	A地区 中国・四国ブロック 鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県、徳島県、香川県、愛媛県、高知県 予選参加▶31チーム 決勝大会出場▶1チーム
A地区 関東ブロック 茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、山梨県 予選参加▶24チーム 決勝大会出場▶1チーム	A地区 北信越・東海ブロック 新潟県、富山県、石川県、長野県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県 予選参加▶31チーム 決勝大会出場▶1チーム
A地区 開催県(福井県) 予選参加▶44チーム 決勝大会出場▶2チーム	B地区 全国ブロック 予選参加▶112チーム 決勝大会出場▶2チーム

(予選参加特典)参加チーム数に応じて福井県産コシヒカリを1kgずつプレゼント

決勝大会(11/17(日))

大会日程・会場

令和元年11月17日(日)10:00~16:00
福井県産業会館1号館(福井市下六条町103)

課題内容・配点

競技1・・・食に関するクイズ&技能テスト(200点満点)
競技2・・・テーマに合わせた料理作り
プレゼンテーション(120点満点)、調理(60点満点)
完成品(120点満点)

大会審査員

審査員長	学校法人香川栄養学園 女子栄養大学 学長	香川 明夫
審査員	料亭「山ばな 平八茶屋」21代目主人	園部 晋吾
審査員	学校法人天谷学園 天谷調理製菓専門学校 校長	天谷 奈美

+ 一般審査員

決勝大会出場チーム(10チーム)

北海道・東北
ブロック
代表



屯田ボーイズ

三笠市立 北海道三笠高等学校(北海道)

予選成績 40点/40点

岩城 陸斗さん 高橋 遊紀さん 葛西 統矢さん

関東
ブロック
代表



いいじゃん。

埼玉県立 越谷総合技術高等学校(埼玉県)

予選成績 39点/40点

鈴木 康介さん 鈴木 すずかさん 小山 桃葉さん

北信越・東海
ブロック
代表



相可高等学校まごの店

三重県立 相可高等学校(三重県)

予選成績 37点/40点

小林 綾花さん 村岡 凌基さん 原田 愛さん

近畿
ブロック
代表



Nurture

学校法人育成学園 育成調理師専門学校
技能連携校 向陽高等学校(兵庫県)

予選成績 40点/40点

塩田 綾香さん 田中 優奈さん 北野 壮峻さん

中国・四国
ブロック
代表



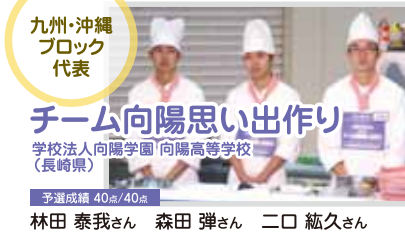
若鶏のグリル!

学校法人第二原田学園 向陽高等学校
おかやま山陽高等学校(岡山県)

予選成績 40点/40点

有松 亮さん 板橋 波音さん 門田 和樹さん

九州・沖縄
ブロック
代表



チーム向陽思い出作り

学校法人向陽学園 向陽高等学校
(長崎県)

予選成績 40点/40点

林田 泰我さん 森田 弾さん 二口 結久さん

開催県
(福井県)
代表



福井県立 奥越明成高等学校
(福井県)

結の子

予選成績 40点/40点

中嶋 杏奈さん 池田 萌乃佳さん 佐々木 涼那さん

開催県
(福井県)
代表



福井県立 若狭高等学校
(福井県)

顎の守り神

予選成績 36点/40点

中山 諒さん 福井 魁幸さん 櫻井 悠貴さん

全国
ブロック
代表



学校法人向陽学園 向陽高等学校
(長崎県)

長崎けだるけ

予選成績 40点/40点

野口 陽路さん 坂本 和音さん 谷口 雛さん

全国ブロック代表
(初出場枠)



広島県立 総合技術高等学校
(広島県)

ちーむあい

予選成績 40点/40点

伊勢本 亜依さん 飯塚 梨さん 市場 咲羽さん

前★夜★祭

出場チーム同士の親睦を深めるため、
前夜祭(交流会)を実施しました。

日時

令和元年11月16日(土)18:00~20:00

会場

一乗谷レストラン
(福井市城戸ノ内町10-48)



福井の歴史を感じさせる朝倉氏遺跡近くの会場



福井の食を堪能しながら和気あいあいと交流



競技2のプレゼン順はくじ引きで決定!



開会式の選手宣誓はじゃんけん。
おかやま山陽高等学校の「若鶏のグリル」に決定!

決勝大会（11/17（日））

開会式



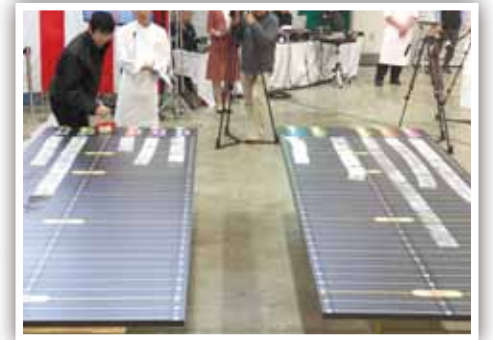
～主催者挨拶～ 森川峰幸・福井県農林水産部長
～来賓挨拶～ 森澤敏哉・北陸農政局長

選手宣誓は、おかやま山陽高等学校のチーム「若鶏のグリル!」が務めました。
オープニングアトラクションでは、同じ高校生である、啓新高等学校の「BIG BAND JAZZ部」のみなさんが応援に駆けつけ、演奏を披露しました。



課題-2- テーマ：野菜

- クイズ 用意された野菜のうち、主に根を食べるものを各チーム1つ選ぶ
点数:正解で20点
- 技能テスト 大根のかつらむき
制限時間8分間でかつらむきをし、時間内で最長の1本を提出
点数:長い順に順位付け。1位50点、2位45点と5点刻みで点数獲得



競技1

「食」に関する
クイズ&
技能テスト

競技1は「食」に関する知識と基本的な調理技能を競う。3つのテーマ「魚」「野菜」「出汁」それぞれでクイズと実技を1つずつ出題。実技は個人戦で1人1つを担当し、事前に練習してきた成果を披露してもらいました。



課題-1- テーマ：魚

- クイズ 配られた魚の魚種を見た目のみで記述解答
点数:正解で20点
- 技能テスト 鰻の三枚おろし
制限時間5分間で3枚を提出
点数:園部審査員が出来栄を1～10位に順位付け。
1位50点、2位45点と5点刻みで点数獲得



課題-3- テーマ：出汁

- クイズ 調査された出汁を試飲し、5つの材料の出汁の中から使われているものを全てを解答する
点数:正解で20点
- 技能テスト だし巻き玉子づくり
制限時間9分間で大会側が準備した材料・設備・調理器具のみを使って
だし巻き玉子を1本作り提出
点数:見た目の美しさと味について、
3名の審査員各10点満点＋一般審査員の平均10点満点の合計40点満点



競技2

テーマに合わせた料理作り

■テーマ ～「地元食材を使った“令和定食”」～

栄養バランス良く、季節のものを感謝していただく和食の心を、高校生の皆さんの感性で捉え、自分達が食べてみたい、一汁三菜の和定食をご提案いただきました。地元食材を必ず主菜に取り入れ、その食材についてリサーチを行い、プレゼンテーションで発表してもらいました。

■出題内容と時間配分、点数配分

- 300点満点/
 ①プレゼンテーション …発表3分間/120点満点
 ②調理 …60分間（配膳を含む）/60点満点
 ③完成品審査 …30分間/120点満点



●プレゼンテーション審査

- 審査項目
 1.地元食材の選定理由が適切か、リサーチがよくできているか
 2.プレゼンボードの見やすさ、工夫があるか
 3.プレゼン全体の分かりやすさ、伝える熱意があるか
 各40点満点
 3名の審査員各10点満点 + 一般審査員の平均点10点満点の合計

事前に作成してきた手作りのプレゼンボードを使って3分間のプレゼンテーション。各チーム、めくったり、貼ったり、寸劇したり、と趣向を凝らした演出で、審査員や観客からも感嘆の声が上がりました。テーマである地元食材についての理解度も高く、分かりやすく魅力的な発表になっていました。



●調理審査

- 審査項目
 1.材料の組み合わせ、調理方法は適切か
 2.調理の初めから後片付けまで基本的な技術、知識を有しているか
 各30点満点
 3名の審査員各10点満点

選手3名が全員で協力して定食2セットを調理・配膳。学校で、自宅で、何度も何度も練習してきた成果を、60分間いっぱい使って披露しました。途中、観客がキッチンスタジアム間近で調理の様子を見ることができる「キッチンツアー」も行われました。



●完成品審査

- 審査項目
 1.一汁三菜の定食として食べたくなるような盛り付けになっているか
 2.和食として味が整っていておいしいか
 3.レシピ全体のバランスが適切か、工夫が感じられるか
 各40点満点
 3名の審査員各10点満点 + 一般審査員の平均点10点満点の合計

各校の地元の特色があふれた10の一汁三菜の和定食が完成。審査員は完成品の後ろに立つ選手に質問をしながら試食をし、厳正に見た目や味を審査しました。



「地元食材を使った“令和定食”」完成！！



北海道三笠高等学校
屯田ボーイズ

鹿で勝つ！
エノシカツ定食

越谷総合技術高等学校
いいじゃん。

彩高令和定食

相可高等学校
相可高等学校まこの店

三重の宝箱

向陽高等学校
Nurture

健康は発酵

おかやま山陽高等学校
若鶏のグリル!

もんげえーうめー岡山御膳

向陽高等学校
チーム向陽思い出作り

集結!!うまかもん定食

奥越明成高等学校
結の子

結♡結プレート

若狭高等学校
鰯の守り神

酔っぱらい鯖定食

向陽高等学校
長崎けだるけ

「やっちゃんうまか定食」

総合技術高等学校
ちーむあい

私たちの
広島じゃけん令和定食

出場者の声

- 競技1** ・他の高校の高い技術を見て学ぶことができとても良い経験ができました。
 ・学校で習う知識だけではない問題もありとても面白かったです。
 ・全国の強いチームに会えて良かったです。
- 競技2** ・調理中や試食中に自分たちの料理について伝えることができました。
 ・他の地域の色々な食材や調味料について知ることができました。
 ・地元の食材を使って地元のアピールができました。
 ・チームで協力して料理をしたりプレゼンをしたりできて楽しかった。
 ・とても緊張していましたがチームで協力して時間内に最高の料理ができました。
 ・仲間の大切さが改めて感じられました。
 ・約1ヶ月間、テーマに合わせてメンバーで何度も話し合い、沢山の時間をかけて作り上げることが出来ました。
 ・あんなに広い会場で、たくさんの人のいる前で、調理をしたり、頭を使ったりすることは初めてだったので、とても緊張しました。

来場者の声

- 大会当日はイベント会場に多くの観客が詰めかけて、選手たちの熱い戦いの行方を見守っていました。
- ・このようなイベントをもう少し増やしてほしい
 - ・忙しい生活の中の大切な食育をどんどん子どもたちに覚えてもらいたい
 - ・プレゼンテーションがうまかった
 - ・試食してみたい
 - ・食育王で発表されたメニューの販売やPRをしてほしい。

