

決勝大会概要

表彰式



獲得点数 **860点**

第14代
高校生食育王
(農林水産省消費・安全局長賞)

葛飾ろう学校(東京都)
かつろうキッチン

審査員講評

香川審査委員長

離れていても、声や姿を共有できる社会に変化してきたと強く感じた一方、実際に「食べる」ということは何にも変えがたい行動であり、それを除いては人は何もできないということを改めて実感できた大会ではなかったでしょうか？
また、食材を無駄なく使うことが実践できていた学校も多くあり、SDGsを意識した、作る責任・使う責任を選手の方々が前面に立って推進してってください。順位はつきませんが、全国から選出されたという自信を持ち、今後も活躍して欲しいと思います。

山崎審査員

地域の食を探求し、学ぶということが、食に対する教養を深めることとなります。そしてまさにそこが、食育そのものであると実感しました。これからも、この大会の経験を生かし、みなさんの人生がより豊かになるよう応援しています。そしてきっと、みなさんのまわりの方達の人生も、豊かにしてくれると、期待しています。

天谷審査員

郷土料理を、若者ならではの発想で伝えていくこと・地域の自然や環境と向き合うこと・コロナ禍の中、自分ではなく他人を思う気持ちなど、どのレシピにもそれぞれの視点が入った素晴らしいもので、甲乙つけがたい審査でした。みなさんの思いが、レシピを通して伝わり、とても感動しました。

優秀賞

副賞:福井のブランド野菜「上庄里いも」

大宮高等学校(埼玉県)大宮高校A 松本第一高等学校(長野県)調理部brothers 奥越明成高等学校(福井県)にっこりん子◎
高志高等学校(福井県)PEANUTS 糸島農業高等学校(福岡県)糸農産おいしカレー



副賞:福井のブランド牛「若狹牛」

第14代
高校生準食育王
向陽高等学校(長崎県) SUN SUN 3



副賞:福井のブランド魚「ふくいサーモン」

第3位
総合技術高等学校(広島県) エビらーめん



女子栄養大学学長賞

北海道三笠高等学校(北海道) けっぱる三笠



日本料理アカデミー賞

向陽台高等学校(兵庫県) AmA兄弟

副賞:日本料理大全プロローグ

第14回 全国 高校生食育王 オンライン 選手権大会



大会記録

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

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/社会福祉法人コミュニティーネットワークふくい/東海漬物株式会社
株式会社名田庄商会/ハウス食品グループ本社株式会社/株式会社 はくばく/ファームサルート/福井県農業協同組合/森永乳業株式会社



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2年度の第14回大会決勝はコロナ禍にともない初のオンライン形式で開催しました。

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「たきっ子元気っ子」/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「科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「長崎リトルシェフズ」/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「もりもりリリオ」/福井県
第13回(令和元年)	福井県産業会館	300	相可高等学校「相可高等学校 まごの店」/三重県	北海道三笠高等学校「屯田ボーイズ」/北海道

予選

予選日程

【A日程】令和2年9月14日(月) 16:00-17:30
【B日程】令和2年9月16日(水) 16:00-17:30
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。

予選エントリーチーム

345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 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 ▶ 19 チーム 決勝大会出場 ▶ 1 チーム	A 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 ▶ 6 チーム 決勝大会出場 ▶ 1 チーム
A 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 ▶ 33 チーム 決勝大会出場 ▶ 1 チーム	A 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 ▶ 75 チーム 決勝大会出場 ▶ 1 チーム
A 開催県(福井県) 予選参加 ▶ 23 チーム 決勝大会出場 ▶ 2 チーム	A 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 ▶ 41 チーム 決勝大会出場 ▶ 1 チーム
A 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 ▶ 22 チーム 決勝大会出場 ▶ 1 チーム	B 全国ブロック 予選参加 ▶ 126 チーム 決勝大会出場 ▶ 2 チーム (内1チーム初出場枠)

(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 (11/15(日))

大会日程・会場

令和2年11月15日(日) 10:00~16:00
大会本部 福井県産業会館2号館(福井市下六条町103)
大会本部と各学校の調理室を
オンラインで繋いで開催

課題内容・配点

競技1 … チーム自ら出題!「食育4択クイズ」(490点満点)
競技2 … 食育プレゼンテーション&調理
「地域のお悩み解決レシピ」開発(510点満点)
PR動画制作(150点)、レシピ提案(150点)、調理(60点)
実食プレゼンテーション(120点)、全体(30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	龍谷大学 農学部 食品栄養学科 教授	山崎 英恵
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

決勝大会出場チーム(10チーム)

北海道・東北ブロック代表 けっばる三笠 三笠市立北海道三笠高等学校(北海道) 予選成績 38点/40点 畑山 陽太さん 小山 康樹さん 土居 慎之助さん	関東ブロック代表 大宮高校A 埼玉県立大宮高等学校(埼玉県) 予選成績 39点/40点 三浦 理紗子さん 北井 百合さん 岡野 瑞穂さん
北信越・東海ブロック代表 調理部Brothers 学校法人外語学園 松本第一高等学校(長野県) 予選成績 39点/40点 澤柳 和也さん 堀内 駿介さん 鈴木 菜々香さん	近畿ブロック代表 AmA兄弟 学校法人育成学園育成調理師専門学校 技能連携校 向陽台高等学校(兵庫県) 予選成績 37点/40点 堀田 綾香さん 左納 美優さん 山本 旭さん
中国・四国ブロック代表 エビらーめん 広島県立総合技術高等学校(広島県) 予選成績 39点/40点 神田 さくらさん 嶋田 莞菜さん 佐藤 奈都さん	九州・沖縄ブロック代表 SUN SUN 3 学校法人向陽学園 向陽高等学校(長崎県) 予選成績 36点/40点 尾崎 太遥さん 野口 陽路さん 坂本 和音さん
開催県(福井県)代表 にっこりん子 福井県立奥越明成高等学校(福井県) 予選成績 40点/40点 齊藤 くるみさん 常見 めいさん 松川 逢奈さん	開催県(福井県)代表 PEANUTS 福井県立高志高等学校(福井県) 予選成績 38点/40点 堀内 智尊さん 山田 康平さん 渡邊 西衣さん
全国ブロック代表 かつろうキッチン 東京都立葛飾ろう学校(東京都) 予選成績 40点/40点 山口 優美香さん 寺島 花さん 金子 聖さん	全国ブロック代表(初出場枠) 糸農産おいしカレー 福岡県立糸島農業高等学校(福岡県) 予選成績 38点/40点 林 辰夫さん 畠山 葵衣さん 石川 可菜さん

初のオンライン決勝大会

第14回大会は、コロナ禍の中初のオンラインでの実施となりました。本部である福井県と、日本全国の参加チームの調理室を繋ぎ、リアル大会さながらの熱戦を繰り上げました。



プレゼン順を決めるくじもオンラインで



がんばるぞい!えい!えい!おー!



本部にて現地スタッフが一齐に出発準備



本番を迎えた大会本部

決勝大会（11/15（日））

開会式



選手宣誓は、葛飾ろう学校のチーム「かつろうキッチン」が務めました。手話も交えながら、「交流を通じ高め合えることに感謝し、コロナ禍であっても料理への情熱を燃やし、全力で挑む」と、堂々と宣言しました。初めてのオンライン大会のスタートです！



主催者挨拶
櫻本宏 福井県副知事

競技1

チーム自ら出題！
食育4択クイズ

競技1は、食育クイズの問題作成と解答の2つに挑戦してもらいました。問題作成では、予め選手が住む地域の特徴ある食について地元の方に取材してもらい、その情報を元にクイズを考案していただきました。

選手達がリサーチした生の情報で、その地域ならではの特徴を理解し合い、食への探究心を深めていただきました。

■出題数 [11題] 10チームが1問ずつ出題＋外部出題1問
チーム 出題数:1問 解答数:10問

■点数 クイズ正解 1問につき20点

■採点方法 地域の食についてのリサーチ度合いや理解度など「食育」の観点から採点

[評価①]審査員による評価

8審査項目 各10点満点×審査員3人＝各項目30点満 240点満点

[評価②]作成したクイズの難易度を点数化
下記表に基づき、正解チーム数が半数に近い方が高得点。

正解数	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
不正解数	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
点数	0		20		50		20		0	

出題 ワイン作りには木樽が欠かせません。
そこで、ワインの熟成過程で木樽を用いる理由として、「正しくないもの」はどれでしょう？

[A] 樽からの成分を抽出するため

正解 [B] 酸素との接触を避けるため

[C] 清澄化の促進をするため

[D] 赤ワインの色調を安定させるため



北海道三笠高等学校 けっぱる三笠

出題 草加せんべいが広く知られるようになった理由として、次のうち正しくないものはどれでしょうか？

[A] 日光街道、奥州街道の宿場町「草加宿」として栄え、売られていたから

正解 [B] 川越藩の藩主、松平忠之が天皇に献上したから

[C] 宮内省によるせんべい製造方法の調査視察が行われたから

[D] 川越市で行われた陸軍特別大演習の際、天覧に供されたから



大宮高等学校 大宮高校A

出題 信州味噌は次のうち、どの種類の味噌に分類されるのでしょうか？

[A] 麦味噌

[B] 大豆味噌

正解 [C] 米味噌

[D] そろ豆味噌



松本第一高等学校 調理部rothers

出題 尼崎市の田能地区で育てられている、伝統野菜の芋（いも）は何でしょう？

[A] じゃが芋

正解 [B] 里芋

[C] 長芋

[D] 蒟蒻芋



向陽台高等学校 AmA兄弟

出題 次の「三原やっさたこ」の特徴や三原市漁業協同組合さんが工夫していることの中で「間違っているもの」はどれでしょう？

[A] 三原のたこの足は太くて短い

[B] 獲れたてを真空・急速冷凍している

[C] 三原のたこの名前の由来は「やっさ踊り」である

正解 [D] 広島県で有名なレモンの搾りかすをえさに混ぜて育てられた



総合技術高等学校 エビらーめん

出題 長崎県は鎖国時代に他国との貿易が許された唯一の場所でしたが、長崎県の島原半島には、外国の国名がついた郷土料理があります。海藻やピーナッツ、魚や野菜を入れた、一見「テリーヌ」のようなこの料理の名前は次のうちどれでしょう？

正解 [A] イギリス

[B] オランダ

[C] ポルトガル

[D] トルコ



向陽高等学校 SUN SUN 3

出題 休耕田で栽培され、見た目はサトウキビのようで、スウィートコーンのような甘さの食材は何でしょう？

[A] クスリユウダケ

[B] マイタケ

[C] アナタダケ

正解 [D] マコモダケ



奥越明成高等学校 にっこりん子

出題 次の4つのうち、打ち豆の用途が異なるものを1つ選んでください。

[A] キーマカレー

[B] イタリアン春巻き

正解 [C] モンブラン

[D] 打ち豆のチュイル（フランスの焼き菓子で瓦型をしている）



高志高等学校 PEANUTS

出題 当時、江戸には家々が立ち並び、100万人の人々が賑やかに暮らしていました。小松菜が近郊で栽培されたことによって、江戸の町で起きている「ある問題」が解決されることになります。さて、「ある問題」とは次のうちどれでしょうか？

正解 [A] し尿（人の排泄物）

[B] 大火（江戸の大火事）

[C] 蝗害（バッタによる農作物被害）

[D] 水害（河川の氾濫）



葛飾ろう学校 かつろうキッチン

出題 伊都おいしカレーは、一般的にあまり使わない食材を加えることで、一度食べたら病みつきになる美味しさを引き出しています。その食材はいったい何でしょう？

[A] ミント

正解 [B] バジル

[C] あまおう（苺）

[D] 高畝紅丸君（蜜柑）＊「たかうねびにまるくん」と読む



糸島農業高等学校 糸農産おいしカレー

特別出題 昆布氏の専門、フランス菓子についての問題です。実は、フランスには、とてもユニークな名前のお菓子が有るんです。「ペ・ド・ノンヌ」という名前なんですが、日本語に訳すると、次のうちどれでしょう？

[A] 腐ったブドウ

[B] 呪いのハッパ

[C] 痛い虫歯

正解 [D] ニさんのおなら

【オーボン・ヴュータン】や【ビエール・エルメ サロンド・デ】でフランス菓子の基礎を学ぶ。2012年に渡仏し、【リエデレ】や【ラトリエ・ド・ジョエル・ロブション】にてデセールを担当。2019年に【UN GRAIN】のシェフパティシエに就任。大人気店のシェフパティシエとして、第一線でご活躍中。

～先輩出題者～
昆布智成さん



決勝大会（11/15（日））

競技2

食育プレゼンテーション &調理

「地域のお悩み解決レシピ」開発

各チームが住む都道府県内の地域の悩み事や困り事取材し、「食」のアイデアで解決するレシピを開発していただきました。課題をリサーチし、各チームそれぞれが自らの足で掴んだ情報を「レシピ」という形で見事具現化していました。プレゼンテーション動画制作・調理・実食プレゼンテーションの3項目を、全国のライバルの前で披露し、練習の成果も発揮された、思いが伝わる熱戦となりました。

●プレゼンテーション 動画制作

■審査項目

- 1.地域の課題をしっかりとリサーチできているか
- 2.提案されたレシピと課題解決がしっかりリンクしているか
- 3.課題と解決策がわかりやすく伝わるVTRか
- 4.視聴者を楽しませる工夫が感じられるか
- 5.3人で協力して動画制作に取り組んだ熱意が感じられるか

コロナ禍で取材の制限があったにも関わらず、農業体験や、オンライン取材など、各チームそれぞれができる形で課題に取り組みました。地域が抱える問題点に、自分たちで気がつくことで、説得力のあるレシピの提案になりました。

●調理 (3分クッキング)

■審査項目

- 1.3分間のパフォーマンスとして完成しているか
- 2.調理中の説明(どの工程を行っているか、など)は分かりやすかったか

調理のハイライトを3分間に凝縮し、調理のポイントはもちろん、趣向を凝らしたわかりやすいコメントやフリップなどでレシピをPRしました。どのチームもきっかり3分に収め、事前の入念な準備が垣間見えました。

■出題内容と時間配分、点数配分

510点満点/

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| ①プレゼンテーション動画制作…1分30秒/150点満点 | ④実食プレゼンテーション…1分間/120点満点 |
| ②レシピ提案…事前提出/150点満点 | ⑤全体…30点満点 |
| ③調理…3分間/60点満点 | |

●実食プレゼンテーション

■審査項目

- 1.完成した料理の見た目は美味しそうか
- 2.食べる際のマナーは適切か
- 3.自分で食べた感想は食欲をそそり、思わず食べたくなるものか
- 4.最後のプレゼンテーションとして熱意を感じられるか

オンライン大会ということで、審査員の試食が叶わない中、味を伝えるのはもちろん、口に運ぶまでのマナーまで、食育王選手権にふさわしい振る舞いを見せていただきました。



ワインを、飲むこと以外で若い世代に、日常的に取り入れてもらえないか…

埼玉県の高校生が、朝食を抜く人が全国平均よりも高いこと…

地元松本市の単独世帯の特に若い世代は、一汁三菜が取れていない…食事バランスの向上を叶えるには…

田能の里芋のおいしさを知る人はまだまだ地元だけ。このおいしさを、全国に広めたい…

「三原やっさたこ」のブランド化推進、コロナ禍での消費回復のため、このおいしさを広めたい…

地元に540年伝わる郷土料理「大村すし」を「買うもの」ではなく家庭で作り、伝承していきたい…

熊が里に下りてくる、外来種のザリガニが増えている…これらをおいしく食べて活用したい!

福井の「クルマ社会化」による運動不足が引き起こす生活習慣病を食生活の面から予防したい…

コロナ禍での収入減、休校時の学校給食の代替措置がない等による貧困家庭の子ども達の食の支援…

朝食の欠食率を少しでも下げたい…



北海道三笠高等学校
けっぱる三笠

赤ワインdeウメ〜ラムしゃぶ



大宮高等学校
大宮高校A

トマトとベーコンの彩りみそリゾット



松本第一高等学校
調理部rothers

松本一本ねぎと3種のうま味の味噌汁〜豆乳で味変!!〜



向陽台高等学校
AmA兄弟

Wild boar タロー



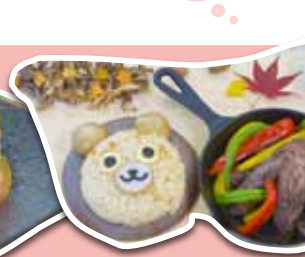
総合技術高等学校
エビらーめん

やっさたこの揚げ物三種
(いがたこ、タコ天、もったいないかき揚げ)



向陽高等学校
SUN SUN 3

GKO 〜時短・カンタン・大村すし〜



奥越明成高等学校
にっこりん子☺

クマ(困)ったプレート



高志高等学校
PEANUTS

打ち豆麻婆豆腐



葛飾ろう学校
かつろうキッチン

子どもたちの笑顔を願う『笑豊巻』



糸島農業高等学校
糸農産おいしカレー

みそ玉を使った貝だくさん味噌汁



出場者の声

- ・意外と、ずっと地元で暮らしていても、地域の悩みについて知らなかったので、とても勉強になった。
- ・今年で卒業ですが、最後に大会に参加することができ嬉しかった。
- ・コロナ禍の中でも、全国のみなさんとコミュニケーションをとれて良かった。
- ・競技を通じて自分たちの地域との関わりが増えた。
- ・学校生活の中で何か一つに熱中できて良かった。
- ・地域に目を向けて考える機会が、授業とは違う視点で得られて良かった。
- ・対策のために地域の特産品や名物、気候などを調べ、様々な地域特有のものに触れることができた