

決勝大会概要

表彰式



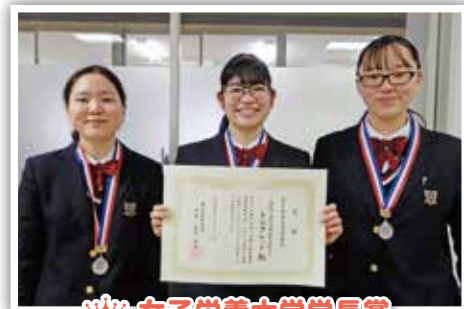
第15代 高校生食育王
(農林水産省消費・安全局長賞) 奥越明成高等学校(福井県) 春爛漫
獲得点数 **854点**



第15代 高校生準食育王 北海道三笠高等学校(北海道) けっぱる三笠
副賞:福井のブランド牛「若狹牛」
獲得点数 **791点**



第3位 おかやま山陽高等学校(岡山県) オムライス
副賞:福井のブランド魚「若狭ふく」
獲得点数 **785点**



女子栄養大学学長賞 向陽高等学校(長崎県) トリプレット
副賞:スケールセット、書籍「栄養と料理」1年分ほか
獲得点数 **784点**



日本料理アカデミー賞 松本第一高等学校(長野県) 松本第一調理部
副賞:日本料理大全プロローグ
獲得点数 **783点**

審査員講評

香川審査員長

食育王では、毎年新しい料理や、高校生たちの工夫と出会えます。今年の競技でも、それぞれが地域の課題に立ち向かい、自分たちの力で何とかしようとする決意を強く感じました。食は全ての事に繋がっています。生きている以上、人間は何かを食べなければ生きていくことができません。ですから、食の課題解決にチャレンジすることはとても大切なことです。今後も食育や、食べることを大切にしていってほしいです。

山崎審査員

皆さんのアイデアに驚かされて、私自身もたくさん刺激を受けました。地域の課題だけに留まらず、健康問題やSDGsに着目した料理もたくさんあり、高校生みなさんの食に対する関心の高さと、食の問題解決に向けた意識が年々高まっていることに感銘を受けました。この感動を大学生にも伝えたいです。

天谷審査員

地球温暖化などの異常気象で、どの地域においても生態系のバランスが崩れています。私たちはそれを直接的に修復するのは難しいですが、いつも意識できることから行動していかないといいけません。食を取り巻く環境は、今後大きく変わると予想されますが、食育の精神は不変で、益々重要になってくると感じています。みなさんのように情熱を持った若者が、食を通して人の心を動かし、未来を切り拓いてくれる事を期待しています。

優秀賞 副賞:福井のブランド野菜「上庄里いも」

越谷総合技術高等学校(埼玉県) 食育戦隊 ヤサイクルン☆ 松本第一高等学校(長野県) 松本第一調理部 向陽台高等学校(兵庫県) 尼崎のリュミエール
向陽高等学校(長崎県) トリプレット 岡山学芸館高等学校(岡山県) catastrophe

福井県農林水産部 流通販売課 食育・地産地消グループ 〒910-8580 福井県福井市大手3-17-1 TEL 0776-20-0417 FAX 0776-20-0649

第15回 全国 高校生食育王 オンライン選手権大会

大会記録



主催: 福井県 後援: 農林水産省

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: アサヒ飲料株式会社 / 株式会社アコス / 株式会社奥井海生堂 / 株式会社こーる堂 / 社会福祉法人 つくみ福祉会 若狭事業所 / 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 / 森永乳業株式会社 / 株式会社森八大名園 / 株式会社山下水産

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3年度の第15回大会決勝はコロナ禍にともない昨年に引き続き、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)	鯖江市櫛陽会館	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「ミツ星大文ズ」／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「料理のゆかいな仲間達」／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「もりもりトリオ」／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
第14回(令和2年)	オンライン	345	葛飾ろう学校「かつろうキッチン」／東京都	向陽高等学校「SUN SUN 3」／長崎県

予選

予選日程

【A日程】令和3年9月13日(月) 16:00-17:30
【B日程】令和3年9月15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.shokuikuo.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】【B日程】合わせ獲得点数が高い計8チームを選出(全国6ブロック各1チーム+開催権1チーム+日本全国から過去大会で決勝進出したことがない高校から上位1チーム)

予選エントリーチーム

のべ354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

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 ▶ 15 チーム 決勝大会出場 ▶ 1 チーム	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 ▶ 20 チーム 決勝大会出場 ▶ 1 チーム
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 ▶ 63 チーム 決勝大会出場 ▶ 1 チーム	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 ▶ 158 チーム 決勝大会出場 ▶ 1 チーム
開催県(福井県) 予選参加 ▶ 33 チーム 決勝大会出場 ▶ 1 チーム	初出場ブロック 予選参加 ▶ 354 チーム(全参加チーム) 決勝大会出場 ▶ 1 チーム(初出場枠)

〈予選参加特典〉全参加チームに福井のブランド米「いちばまれ」をプレゼント

決勝大会 (11/21(日))

大会日程・会場

令和3年11月21日(日) 10:00~15:30

大会本部 FBC福井放送テレビスタジオ

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 … 4択クイズ(400点満点)
競技2 … 食育プレゼンテーション&調理
「地域の課題を食で解決!」黒板プレゼンテーション(210点満点)
レシピ提案(150点)、調理パフォーマンス(120点)
実食(30点)、全体・その他(90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(8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 39点/40点

小山 康樹さん 畑山 陽太さん 土居 慎之助さん

関東
ブロック
代表



食育戦隊 ヤサイクルン☆

埼玉県立越谷総合技術高等学校(埼玉県)

予選成績 40点/40点

小原 美優さん 根本 由希奈さん 鈴木 花奈さん
代理出場:大平 日和さん

北信越・東海
ブロック
代表



松本第一調理部

学校法人外国語学園松本第一高等学校(長野県)

予選成績 35点/40点

内田 愛美さん 川井 城一郎さん 丸山 稜太郎さん

近畿
ブロック
代表



尼崎のリュミエール

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 40点/40点

左納 美優さん 古本 一磋さん 山本 旭さん

中国・四国
ブロック
代表



オムライス

学校法人 第一原田学園 おかやま山陽高等学校(岡山県)

予選成績 40点/40点

櫻井 楓花さん 伊藤 心結さん 山岡 心美さん

九州・沖縄
ブロック
代表



トリプレット

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

本田 美優さん 古野 珠里亜さん 福田 美香さん

開催県(福井県)
ブロック
代表



春爛漫

福井県立奥越明成高等学校(福井県)

予選成績 40点/40点

清水 千絵さん 羽生 来央さん 幅田 萌菜さん

初出場
ブロック
代表



catastrophy

学校法人 森教育学園 岡山学芸館高等学校(岡山県)

予選成績 38点/40点

池本 勇哉さん 岡本 温叶さん 矢野 晃さん



2度目のオンライン決勝大会

第15回大会は、新型コロナウイルス感染症防止対策のため、昨年に引き続きオンラインでの実施となりました。本部である福井県と、日本全国の出場チームを繋ぎ、リアル大会さながらの熱戦を繰り広げました。



プレゼン順を決めるくじもオンラインで



FBC本部スタジオの様子



FBC本部スタジオの様子



MCと審査員

開会式



過去大会を振り返るオープニングムービーから始まり、福井県 池田農林水産部長が、『オンラインでの開催ですが、例年に負けない熱い戦いを期待しています』と挨拶し、審査員のみなさんが選手にエールを送りました。
また、選手宣誓は、向陽台高等学校「尼崎のリュミエール」が務めました。

競技1

食育4択クイズ
▶知識編
▶体感編

競技1は「食」全般に関する知識クイズと、自らの味覚などを使った体感クイズに挑戦しました。知識をしっかりと活かし問題に取り組み、「食育」を意識してきた選手ならではの学びの成果が披露されました。



競技内容 「食」全般に関する知識問題・味覚等を使った体感問題を出題
問題数 8問(知識問題4問 + 体感問題4問)
出題 ①進行から問題読み上げ → シンキングタイム(45秒) → 解答(1チーム1解答)
出題範囲 知識問題:予選大会範囲と同様 高等学校家庭科(食に関する分野)の教科書全般
家庭料理技能検定過去問題集2020(女子栄養大学出版部発行)(3・4級限定)
令和2年度食育推進施策(食育白書)
家庭料理技能検定公式ガイド 3級
家庭料理技能検定公式ガイド 4級
※その他、一般常識問題(時事問題等)出題
体感問題:「食」全般
点数配分 知識問題:40点 × 4問 = 160点満点
体感問題:60点 × 4問=240点 合計400点満点

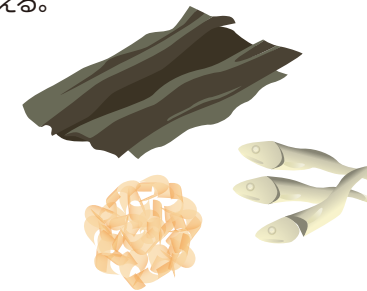


体感クイズ①

「出汁」に関するクイズ

■2種類の素材からとった出汁を試飲し、その素材の組み合わせを答える。

- [A] 昆布+かつお節
- [B] しいたけ+昆布
- [C] かつお節+しいたけ
- [D] 野菜+かつお節

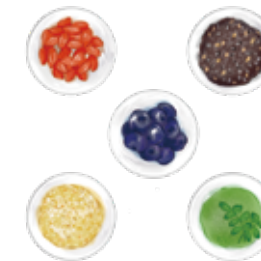


体感クイズ②

「穀物」に関するクイズ

■用意された穀物の現物を、触感と視覚で種類を判断する。

- [A] はと麦
- [B] キヌア
- [C] ひえ
- [D] 大麦



体感クイズ③

「味覚」に関するクイズ

■水に低濃度の味覚のもととなる素材を溶かした液体を試飲し、5つの基本味である「甘味」「塩味」「酸味」「苦味」「うま味」のうち、どの味覚なのかを判断する。

- [A] 塩味
- [B] 甘味
- [C] 酸味
- [D] 苦味



体感クイズ④

「スパイス」に関するクイズ

■用意されたスパイスの現物を、香りと視覚で種類を判断する。

- [A] ローズマリー
- [B] タイム
- [C] バセリ
- [D] オレガノ



競技2

食育プレゼンテーション &調理

「地域の課題を食で解決!」レシピ考案対決

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集めた情報を「レシピ」という形で見事具現化していました。黒板プレゼンテーション・調理パフォーマンス・審査員による試食審査の3項目を、全国のライバルの前で披露し、食の課題を共有しました。

■出題内容と時間配分、点数配分

600点満点/		
①黒板プレゼンテーション	…2分/210点満点	④審査員試食審査 …30点満点
②レシピ提案	…事前提出/150点満点	⑤全体・その他 …90点満点
③調理パフォーマンス	…事前撮影/3分間/120点満点	



当日LIVE放映

●黒板プレゼンテーション

- 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とリンクしているか
 - 3.課題と解決策がわかりやすく示されているか
 - 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

各学校の黒板に施されたプレゼン資料と、見ていて楽しいパフォーマンスで分かりやすく伝えました。
食に関心を寄せる選手ならではの着眼点と瑞々しいアイデアで素晴らしいレシピが生まれました。



事前録画

●調理パフォーマンス

- 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

調理工程を抜粋し3分間に凝縮し、パフォーマンス。
調理する上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。チーム3人のチームワークと鮮やかな手さばきは、この大会にける熱意が伝わるものでした。

●試食審査

- 審査項目
- 1.食材を生かしており、味が整っておいしいか



本部会場で、福井県内の天谷調理製菓専門学校の協力で再現されたレシピを、審査員3名に実際に召し上がっていただきました。事前に提出されたレシピが忠実に再現され、「おいしい」がたくさん聞こえる審査となりました。

課題	課題	課題	課題	課題	課題	課題	課題
三笠を始めとした空知地区で、増え続けるエゾ鹿による農作物への被害を、鹿肉をおいしく、たくさん食べて解決!	コロナの影響を受け、余剰している米やいちごの活用と、越谷の農作物のPRのために意外な素材とキャラクターを掛け合わせた。	近年観光入込客数が減少し観光業の発展が課題の松本市。信州・松本の冬のテロノワール(風土)を1皿に詰め込んだ。	コロナで活気がなくなった街を盛り上げたい!地元ブランド牛「神戸ミルキイビーフ」の本来の美味しさを、調理工夫で伝える!	地元で大量に獲れる魚「チヌ」の有効活用と、知名度の低い特産品「マコモダケ」を組み合わせたレシピを提案!!	新幹線が開通し、新大村駅ができることが認知されていない!地元食材をふんだんに使った目にも鮮やかなだし巻きで目玉となる「食」を!	江戸時代からある郷土料理「はまなみそ」を、若い世代に伝えたい!若い層にも親しみやすいパスタにアレンジ!	牡蠣が名産の地域ですが、大量の牡蠣殻が産業廃棄物になっていることも事実。この牡蠣殻を有効活用した「里海米」で簡単に作ることができる男飯を提案!
北海道三笠高等学校 けっぱる三笠	越谷総合技術高等学校 食育戦隊 ヤサイクルン☆	松本第一高等学校 松本第一調理部	向陽高等学校 尼崎のリュミエール	おかやま山陽高等学校 オムライス	向陽高等学校 トリプレット	奥越明成高等学校 春爛漫	岡山学芸館高等学校 catastrophy
北の大地味わう、 チーズシカバーグディッシュ	まるごと!こしがーやちゃん	牛フィレのロティ〜信州を感じて〜 ソース・ヴァンルーシュ	つくねもう	僕達ヒーロー! 〜まこもんち〜ぬ〜	新・大村巻き 〜おたのしみ出し巻き卵〜	はまなみそ DE 冬野菜パスタ	疲労回復 ワンプレート男飯

出場者の声

- ・自分たちの学校のある地域や、食育そのものに関する興味関心が高まったことが一番良かった
- ・生産者の方から話を聞く機会が少なく、聞いてみて初めて分かることがたくさんあったので、大会後の報告での交流などが生まれとても良かった
- ・チーム3人で協力して、プレゼンや調理やクイズに取り組み、今よりずっと仲が深まった
- ・味覚クイズでは、五感を何気なく使うのではなく味を見る大切さを改めて勉強できた
- ・他の学校のチームが調理したものを試食したりしてみたかった
- ・早く福井に行けるようになってほしい!
- ・オンラインだからこそ部活との両立ができ参加できたのでありがたかった

ZOOMウェビナーで 全国に配信!

- ・福井県産業会館で応援していました。大型ビジョンでみんなの顔やリアクションがよく見えていい感じでした!
- ・触感・味覚を駆使して考える前半も、それぞれの地域に寄り添ったメニューも、どのチームも素晴らしく考えられていて感心するものばかりでした!

