

決勝大会概要

表彰式



第17代 高校生食育王 東京都立葛飾ろう学校（東京都）
かつろうキッチン
副賞：日本海冬の味覚の王者「越前がに」
獲得点数 568点

審査員講評

香川審査員長

時代がどんなに進んでも、AIや機械化が進んでも、「食べる」ということはアナログで毎日続きます。毎日何かを調理して食べてもらいたい。そしてそれが健康な食であればなおさら素晴らしいと思います。今回のテーマはSDGsでしたが、代替食品や、食品の再利用等、多様性のある料理が多かったです。料理は多様性のかたまりです。多様性を毎日の生活の中で学び、身につけていくことで、人間的にも多様性のある人間になれるのではないかと思います。今後の活躍を期待しています。



磯橋審査員

寒い中お疲れ様でした。皆さんは、地域を代表して出てこられた本当の食育王でした。賞をいただいたチームも、いただかなかったチームもあると思いますが、残念ながら順位というものは必ずついてきます。何ももらえなかったとしても、ここにチームとして仲間と出てきたことが立派なことだし、いつまでも思い出に残ることだと思います。皆さんはまだまだ若い。これからの日本を背負って立つ、食に携わる人になっていただけると願っております。



天谷審査員

今回のテーマは「SDGs」を特に強く謳っていたのですが、SDGsをどのような観点からとらえ、食と結びつけているかを見させていただきました。特に、北海道帯広南商業高等学校の「地産地消」の捉え方が、単に新鮮さや経済循環だけではなく、フードマイレージの削減、気候変動によって打撃をうける地元漁業者への応援、規格外の地元野菜を使用するなど広い視野でテーマに踏み込んでおり、大変素晴らしいかったです。故郷の食文化はそれぞれの地域の固有の風土によって培われてきたもの。日本各地から同じ高校生同士、交流しお互いに学ぶことも多かったと思います。これからも故郷の自然を大切に思い、若い力で食文化を育てていって頂きたいと思います。

優秀賞 副賞：福井のブランド野菜「越前さといも」

北海道帯広南商業高等学校（北海道） しゅわしゅわグルト
おかもやま陽高等学校（岡山県） Omelette 福井県立勝山高等学校（福井県） ちゃんまげ小娘
洛星高等学校（京都府） Ryouken 松本第一高等学校（長野県） 第一調理部



第17代 高校生準食育王 ★twinkle★
福井県立奥越明成高等学校（福井県）
副賞：福井のブランド牛「若狹牛」
獲得点数 558点



第3位 慶誠高等学校（熊本県）
ミネストローネ
副賞：福井県のブランド豚「ふくいポーク」
獲得点数 557点



女子栄養大学学長賞
福井県立勝山高等学校（福井県） ちゃんまげ小娘
副賞：スケールセット、月刊誌「栄養と料理」1年分ほか



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

選手賞 副賞：地域のお土産品

福井県立奥越明成高等学校（福井県）
★twinkle★

第17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

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／アサヒ飲料株式会社／株式会社奥井海生堂／株式会社こーる堂／東海漬物株式会社／森永乳業株式会社／ハウス食品株式会社／株式会社はくばく／ファームサルート／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」を開催しています。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、食への関心の向上とともに、「食を選択する力」を身につけることにより、望ましい食習慣の形成を図ることを目的としています。令和5年度の第17回大会は、初めて福井駅前「ハピテラス」での開催となりました。

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)



事前告知チラシ

これまでの大会

大会	会場(福井県内)	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	若狹高等学校「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)	鯖江市郷陽会館	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
第15回(令和3年)	オンライン	354	奥越明成高等学校「春爛漫」／福井県	北海道三笠高等学校「けっぱる三笠」／北海道
第16回(令和4年)	福井県産業会館	195	向陽高等学校「C'ent bon KOYO」／長崎県	農業高等学校「マスカット」／東京都

予選 9/12 (火) 14 (木)

予選日程

【A日程】令和5年9月12日(火) 15:00~20:00
【B日程】令和5年9月14日(木) 15:00~20:00
特設Webサイトにて実施
(<https://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、食育に関するクイズ(4択方式・40問)を制限時間(90分)内に解答する。
- 最高得点チームが複数いる場合には、解答時間が速いチームを選抜。
- 【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+開催県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1チーム)

予選参加特典

予選参加チームの中から、抽選で30チームに「福井のうまいもん」をプレゼント

特設WEBサイト



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 ▶ 10 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 ▶ 6 チーム

決勝大会出場 ▶ 1 チーム

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 ▶ 26 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 ▶ 38 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 ▶ 22 チーム

決勝大会出場 ▶ 1 チーム

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 ▶ 5 チーム

決勝大会出場 ▶ 1 チーム

初出場ブロック

予選参加 ▶ 81 チーム

(決勝大会出場歴のないチーム)

決勝大会出場 ▶ 1 チーム
(初出場枠)

決勝大会 11/18 (土)

大会日程・会場

令和5年11月18日(土) 10:15~16:15
福井市にぎわい交流施設 ハピテラス
(福井県福井市中央1丁目2-1)

競技内容・配点(合計800点満点)

競技1...食育4択クイズ(知識問題20点×3問・体感問題:30点×3問) 150点
競技2...食育技能チャレンジ 140点
競技3...テーマに合わせた料理作り&プレゼンテーション 510点
「地域のSDGsの課題を解決!地元食材を使った丼」
リサーチ・提案(90点)、プレゼンテーション(90点)、調理(120点)、完成品(90点)
全体・その他(120点)

大会審査員

審査員長

審査員

審査員

学校法人香川栄養学園 女子栄養大学 学長

株式会社嵐山辨慶 代表取締役社長

学校法人天谷学園 天谷調理製菓専門学校 校長

香川 明夫

磯橋 輝彦

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



大沼 朱理さん 坂中 梓紗さん 窪田 玲さん

関東ブロック代表



権田 陽向さん 太田 好美さん 伊東 涼太さん

北信越・東海ブロック代表



大村 真輝さん 鈴木 夏渚さん 澤頭 優良さん

近畿ブロック代表



村井 翔さん 諸岡 拓真さん 中村 友亮さん

中国・四国ブロック代表



山岡 心美さん 櫻井 楓花さん 上平 佳蓮さん

九州・沖縄ブロック代表



工藤 勝翔さん 野澤 来夢さん 田北 優さん

開催県(福井県)ブロック代表



榎田 望央さん 澤邊 歩美さん 羽生 柚紀さん

初出場ブロック代表



川村 彩花さん 久保 朱莉さん 吾田 杏奈さん

大会前日 オリエンテーション・交流会

出場チーム同士の親睦を深めるため、交流会を実施しました。
日時:11月17日(金)18:30~19:30
会場:ハピリン2Fしあわせ広場



オリエンテーションの様子



プレゼンボード準備の様子



交流会では福井名物の厚揚げやソースカツ丼を堪能



福井の名産品が当たるビンゴ大会を開催



選手宣誓を決めるくじ引き

開会式



～来賓挨拶～
北陸農政局 消費・安全部
森下 武 部長



～主催者挨拶～
福井県農林水産部
児玉 康英 部長

冬の雨風が吹き込む中、選手宣誓は東京都立葛飾ろう学校「かつろうキッチン」が元気に務めました。審査員の皆さんも選手にエールを送りました。

決勝大会 11/18 (土)

競技 1

食育4択クイズ
▶知識編
▶体感編

知識編 第1問

「食料自給率」に関するクイズ

■ 令和4年度の最も自給率が低い食品を選んで答える。

- [A] 魚介類(食用)
[B] きのこと類
[C] 野菜

正解 [D] 果実

体感編 第1問

「代替ミルク」に関するクイズ

■ 植物性代替ミルクを試飲し、その原料を答える。

- [A] オーツ麦
[B] 米
[C] 大豆
[D] アーモンド

正解

知識編 第2問

「食の無形文化遺産」に関するクイズ

■ 食文化が無形文化遺産に登録されていない国を選んで答える。

- [A] 韓国
[B] 中国
[C] メキシコ
[D] トルコ

正解

体感編 第2問

「和食の配膳」に関するクイズ

■ ボードにある「主食」「汁物」「主菜」「副菜」「副々菜」を正しく配膳する。

正解



知識編 第3問

「栄養素」に関するクイズ

■ そばに多く含まれる、血圧を下げる働きのある機能性物質を答える。

- [A] カテキン
[B] アントシアニン
[C] ルチン
[D] イソフラボン

正解

体感編 第3問

「だし」に関するクイズ

■ 4つのだし巻き卵を試食し、かつお出汁が使われているものを答える。

- [A] 昆布出汁
[B] 和風顆粒出汁
[C] にぼし出汁
[D] かつお出汁

正解



競技 2

食育技能
チャレンジ

「野菜の切り方対決」

基本の切り方の知識と技術を試す問題。制限時間内に誰がどの切り方を担当するか、30秒の作戦会議の後、1人ずつ競技に参加しました。皆さん、それぞれ得意な切り方でチャレンジしていました。

競技内容 野菜を指定された10種類の基本の切り方で切ること。
各チーム1人ずつ参加。

制限時間 1人90秒、合計4分30秒間

■採点基準と配点

- ・指定された切り方になっている : 10点×10皿=100点
・野菜が均一に切られている : 4点×10皿= 40点
合計140点満点

問題

- ①きゅうりの輪切り ⑥玉ねぎのみじん切り
②大根のいちよう切り ⑦キャベツの千切り
③ねぎの小口切り ⑧ピーマンの細切り
④人参のたんざく切り ⑨ごぼうのさがき
⑤しいたけのそぎ切り ⑩りんごの皮むきと芯とり



競技 3

テーマに合わせた
プレゼンテーション
&調理

「地域のSDGsの課題を解決！ 地元食材を使った丼」

課 題 あなたの地域の食のSDGsの課題をリサーチし、その問題の解決につながる「地元食材を使った丼」を考案する。
「食品ロス」「健康・福祉」「技術革新」「輸送」「資源量」「気候変動」等、お住まいの地域の食にまつわるSDGsの課題を解決し、SDGsへの取組みにつながる料理を考案すること。

● プレゼンテーション

各チーム工夫をこらした手作りのプレゼンボードを作成。リサーチした地元地域のSDGsの課題と、その解決の糸口となる丼の提案をしていただきました。
緊張しながらも、高校生らしく元気に笑顔に溢れていたのが印象的でした。分かりやすくオリジナリティあふれる素晴らしい発表でした。

■審査項目

【リサーチ・提案】

- 1 地域のSDGsの課題を的確にリサーチできているか
- 2 地域のSDGsの課題解決に繋がっているか
- 3 地元食材をよく理解し、特色を活かしているか

【プレゼンテーション】

- 1 ボードは見やすく、プレゼンはわかりやすいか
- 2 独自の工夫がされ、パフォーマンス性があるか
- 3 3人が役割分担・協力し、時間通り行われているか



■ 競技・審査内容と時間・点数配分 (510点満点)

- | | | | |
|-------------|---------------------|----------|-------------|
| ① リサーチ・提案 | …90点満点 | ④ 完成品審査 | …40分間/90点満点 |
| ② プレゼンテーション | …3分/90点満点 | ⑤ 全体・その他 | …120点満点 |
| ③ 調理 | …60分間(配膳を含む)/120点満点 | | |

● 調理

チーム一丸となり調理を行い、全チームが制限時間内に審査用完成品1セットと、試食用小丼4つを完成させました。寒い中での調理でしたが、キッチンスタジアムは熱気に溢れていました。

■審査項目

- 1, 衛生面を含め基本的な調理知識、技術を有しているか
- 2, 食材の特徴を理解し、適切な調理方法がとられているか
- 3, 食材を無駄なく使用し、節水、節電などを心がけているか
- 4, 3人が役割分担・協力し、時間通り行われているか

● 試食審査

審査員は選手に質問をしながら、一つ一つの料理を味わい、厳正に審査しました。

■審査項目

- 1, 効果的な盛り付けがなされているか
- 2, 彩・味のバランスは良いか
- 3, 素材が活かされているか

(その他)

- 1, 食育に対して前向きに取り組む姿勢、熱い思いが感じられるか
- 2, マナーや礼儀正しさを心がけているか



SDGsの取組みにつながる料理



北海道帯広南商業高等学校(北海道)
しゅわしゅわグルト

十勝ぎゅづつと丼



東京都立葛飾ろう学校(東京都)
かつろうキッチン

もう脇役とは言わせない!
小松菜ドンッ!!と吹き寄せる丼



松本第一高等学校(長野県)
第一調理部

食料難 何食べる?
豆でしょ!!丼



洛星高等学校(京都府)
Ryouken

京風おからロコモコ丼



おかやま山陽高等学校(岡山県)
Omelette

煌めく餡掛けチヌリウム
～未来を照らす星の町岡山～



慶誠高等学校(熊本県)
ミネストローネ

子ども食堂プチ贅沢丼!
ふたつの笑顔求めて



奥越明成高等学校(福井県)
★twinkle★

輝く星空ふくいサーモン丼☆



福井県立勝山高等学校(福井県)
ちゃんまげ小娘

五シャキ丼
～ぽっかぽかってこーぜ～

出場者の声

- ・3人のチームワークが出せた。
- ・地元の課題を見い出せたことはもちろん、他の地域の課題を知ることができたのでとても良かった。
- ・練習で全然制限時間内に終わらなかったけれど、本番で終われてよかった。
- ・クイズは知識と感覚が問われる問題が多く面白かった。
- ・今回のテーマは深く考えないといけないテーマで難しかったが良かった。
- ・全力で挑めたところ、楽しめたところが良かった。

「楽しかった」「今後もこの大会を続けてほしい」という意見をたくさんいただきました。

新

選手賞

今回初めて、選手が選ぶ「選手賞」を設けました。
各チーム代表1名が、それぞれの料理を試食し、投票を行いました。
皆さん、他チームの料理に興味深そうに試食していました。

