

## 決勝大会結果

### 表彰式



**第19代 高校生食育王** 慶誠高等学校(熊本県) **赤酒シスターズ**  
(農林水産省消費・安全局長賞)  
 副賞:日本海冬の味覚の王者「越前かに」



**第19代 高校生準食育王** プリンアラモード  
 東京都立農業高等学校(東京都)  
 副賞:福井のブランド牛「若狭牛」



**第3位** チーム友達  
 富山国際大学付属高等学校(富山県)  
 副賞:福井県のブランド豚「ふくいポーク」



**女子栄養大学学長賞**  
 おかやま山陽高等学校(岡山県) **白桃きびだんご**  
 副賞:スケールセット、学びの図書セットほか



**日本料理アカデミー賞**  
 福井県立奥越明成高等学校(福井県) **Richelet**  
 副賞:日本料理大全プロローグ

**選手賞** 副賞:地域のお土産  
**赤酒シスターズ**  
 慶誠高等学校(熊本県)



# 第19回 全国 高校生食育王 選手権大会

### 審査員講評

#### 香川審査員長

朝からの競技だけでなく、その前に何時間も、何日も、何ヶ月も練習を重ねてきた努力が、今日の料理によく表れていました。どのチームもとてもおいしく、審査では大きな差をつけることができないほどでした。思いがこもった料理は、どれも素晴らしいものです。ただ、今後食に関わる仕事や学びを続けるうえで、基本的なことはぜひ大切にしてください。調理器具の正しい使い方、衛生管理、食材の扱い方、そして周囲の環境への配慮——これらがすべての基礎になります。「食べることは、まさに360度すべてにつながる。食べることを通して、人も社会も前に進みます。この「食育王」での学びと挑戦を、ぜひ一生の宝にしてください。



#### 高橋審査員

初めて「食育王」の審査員を務めました。この大会は料理が上手になるための工夫が多く、素晴らしい取り組みだと感じました。料理で大事なものは「知識」、特に衛生管理です。人に食べてもらう以上、安全が何よりも重要です。次に「体感」。味覚や感性、味の記憶も大切です。そして「プレゼンテーション」。どんな思いで、誰のために、どんな製品を使って作ったのか——その意図をしっかりと伝えることが求められます。今回は「厚揚げ」がテーマでしたが、皆さんが日々真剣に考えてきたことが伝わりました。順位は差はわかりましたが、その差を生んだのは料理への愛情や熱意、つまり「情熱」です。



#### 天谷審査員

結果を拝見して、日々料理を指導している者として胸が熱くなりました。今日は「競技」という形で料理に取り組んでもらいましたが、悔しい思いをした人はそれを次の糧に、良い結果を出せた人は自信につなげてほしいと思います。食育において大切なのは、この1日で終わらせることなく、今日の経験をこれからの日常へとつなげていくことです。「料理って楽しい」「食べるってうれしい」「作るって幸せ」——その気持ちをこれからも大切に、続けていってください。今の気持ちを忘れずに、これからも「料理を愛する」皆さんでいてください。



**優秀賞** 副賞:福井県鯖江市の伝統野菜「吉川なす」

仙台城南高等学校(宮城県) 仙台NTM  
 洛星高等学校(京都府) 普通の職人  
 おかやま山陽高等学校(岡山県) 白桃きびだんご  
 福井県立奥越明成高等学校(福井県) Richelet  
 熊本県立熊本農業高等学校(熊本県) ティラミス



## 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 / 株式会社奥井海生堂 / 株式会社ごーる堂 / ハウス食品株式会社 / 株式会社はくばく / ファームサルト / 森永乳業株式会社

# 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。



事前告知チラシ

## 参加条件

国内の高等学校・特別支援学校・中等教育学校後期課程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)	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	若狭高等学校「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)	鯖江市衛陽会館	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
第17回(令和5年)	ハピテラス	169	葛飾ろう学校「かつろうキッチン」/東京都	奥越明成高等学校「★twinkle★」/福井県
第18回(令和6年)	ハピテラス	125	岐阜農林高等学校「まっちゃん」/岐阜県	農業高等学校「プリン」/東京都

## 予選 6/17(火)・27(金)

### 予選日程

【A日程】令和7年6月17日(火) 15:00~20:00  
 【B日程】令和7年6月27日(金) 15:00~20:00  
 特設Webサイトにて実施  
 (https://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、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、解答時間が短いチームを選抜。
- 【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

20チームにカフェギフトカードをプレゼント。さらに予選参加チームが多かった上位3校にいちほまれ(10kg)を進呈!

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



### 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 ▶ 8 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 ▶ 30 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 ▶ 3 チーム  
 決勝大会出場 ▶ 1 チーム

### 初出場ブロック

予選参加 ▶ 64 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)

### 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 ▶ 20 チーム  
 決勝大会出場 ▶ 1 チーム

### 開催県(福井県)

予選参加 ▶ 11 チーム  
 決勝大会出場 ▶ 1 チーム

## 決勝大会 10/5(日)

### 大会日程・会場

令和7年10月5日(日) 10:00~16:00  
 (開会式 9:40~ 競技 10:00~)  
 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840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・・・食育チャレンジ3本勝負!(40点×3問)120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570点  
 テーマ「コラボご当地グルメの開発」  
 リサーチ・提案(120点)、プレゼンテーション(90点)、調理(90点)、完成品(90点)、全体・その他(180点)

### 大会審査員

審査員長	学校法人香川栄養学園 理事長 / 女子栄養大学 学長	香川 明夫
審査員	特定非営利活動法人 日本料理アカデミー 副理事長 / 木乃婦 主人	高橋 拓児
審査員	学校法人天谷学園 理事長 / 天谷調理製菓専門学校 校長	天谷 豪志

### 決勝大会出場チーム (8チーム)



熊谷 拓馬さん 新井田 直希さん 新沼 恵瑠さん



三上 陽咲さん 山下 スピカさん 丸野 ひなさん



張 美涵さん 門嶋 茉柚さん 清水 聖那 グレスさん



小森 慶太さん 岡 凜一さん 片岡 悠輝さん



井澤 侑子さん 梅本 朋さん 澤田 友絆さん



工藤 純伶さん 稲留 菜月さん 築山 心奏さん



酒井 羽未さん 林 瑠千亜さん 平田 結花さん



中野 綾音さん 稲葉 眞白さん 安藤 花乃さん

### 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:10月4日(土)18:00~19:30  
 会場:ハピリン4F リハーサル室



オリエンテーションの様子



プレゼンボード準備の様子



福井名物のソースカツ丼やおろし蕎麦を堪能



各高校の地域に関するご当地クイズ大会を開催



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  
添野 覚 部長



～主催者挨拶～  
福井県農林水産部流通販売課  
山際 翔 課長

秋雨がばらつくあいにくの空模様も吹き飛ばすように、会場は選手たちの熱気に包まれました。選手宣誓は、昨年準食育王に輝いたチーム「プリンアラモード」が務め、審査員の皆さんからも温かいエールが送られました。

競技 1

食育4択クイズ  
▶知識問題  
▶体感問題

知識問題 第1問

日本の伝統的醸造りににおいて、主に使用される菌は次のうちどれでしょう。

- 正解 [A] 枯草菌  
[B] こうじ菌  
[C] 乳酸菌  
[D] ピフィズス菌

体感問題 第1問

A～Dの4つのカップにはそれぞれ違う種類の調味料が入っています。香りを嗅いで、「こいくち醤油」はどれか選んでください。

- 正解 [A] うすくち醤油  
[B] こいくち醤油  
[C] ナンプラー  
[D] だし醤油



知識問題 第2問

競技1は「食」全般に関するクイズと、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て問題に取り組み、「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。

作物を育てる際に必要な肥料のうち、重要な成分の1つである「リン酸」は、リン酸アンモニウムなどとして輸入しています。肥料に使われる「リン酸」の国内自給率として最も近いものは次のうちどれでしょう。

- 正解 [A] 100%  
[B] 50%  
[C] 25%  
[D] 0%

体感問題 第2問

4種類の味噌を試食し、八丁味噌はどれか選んでください。

- 正解 [A] 八丁味噌  
[B] 米味噌  
[C] 麦味噌  
[D] 調合味噌



知識問題 第3問

今年、令和7年4月に閣議決定された、食料・農業・農村基本計画では、新たな目標として、摂取熱量ベースの食料自給率が設定されました。その目標として正しいものは次のうちどれでしょう。

- 正解 [A] 69%  
[B] 53%  
[C] 45%  
[D] 28%



体感問題 第3問

「合わせ酢」を試飲し、何の「合わせ酢」か、次の中から選んでください。

- 正解 [A] 甘酢  
[B] 二杯酢  
[C] 三杯酢  
[D] 土佐酢



競技 2

食育  
チャレンジ  
3本勝負

食に関する3つのチャレンジに1人ずつ挑戦しました。チャレンジ3は当日問題が発表されました。

チャレンジ1

「大根のかつらむき」

競技内容 5センチの長さに切り出し、皮をむいた大根を、2mm以下の厚さを目処にかつらむきする。1番長い1本で測定する。

制限時間 5分

採点基準と配点

厚さ2mmを超えても失格・減点にはならない。

- |            |            |
|------------|------------|
| 1位.....40点 | 5位.....20点 |
| 2位.....35点 | 6位.....15点 |
| 3位.....30点 | 7位.....10点 |
| 4位.....25点 | 8位.....5点  |



チャレンジ2

「だし巻き卵作り」

競技内容 制限時間内で指定の材料を使い、だし巻き卵を1本作る。

制限時間 15分

材料

- 卵(Lサイズ)・・・3個
- だし汁・・・大さじ3
- 醤油・・・小さじ1

※サラダ油の使用は自由とする。

採点基準と配点

- ①制限時間以内に完成している .....8点
- ②卵白と卵黄が均一に混ざっている .....8点
- ③形が整って巻けている .....8点
- ④中の加熱状態がよい(中から生の卵液が流れ出ない。焦けていない) .....8点
- ⑤表面の加熱状態がよい(うすい焼き色はついてよい) .....8点

各8点の合計40点で評価。

※評価基準は、「栄養と調理技能検定」(旧 家庭料理技能検定)準1級より参照



チャレンジ3

「味覚3本勝負」

競技内容 味覚に関する問題を3問出題。試食し2択問題に回答する。

採点基準と配点

- |             |       |
|-------------|-------|
| 1問目.....10点 |       |
| 2問目.....10点 |       |
| 3問目.....20点 | 合計40点 |

問題 1

お配りした味噌汁には2種類の出汁が使われています。1つは「かつお出汁」、もう1つを選んでください。

- 正解 [A] こんぶ出汁  
[B] にぼし出汁



問題 2

新米と古米2種類のごはんを試食し、新米を選んでください。

- 正解 [A] 新米  
[B] 古米



問題 3

目隠しをして豚肉と猪肉の2種類のお肉を試食し、猪肉を選んでください。

- 正解 [A] 豚肉  
[B] 猪肉

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  
問題数 6問(知識問題3問・体感問題3問)  
点数配分 知識問題20点×3問=60点  
体感問題:30点×3問=90点 合計150点満点  
出題範囲 知識問題:  
高等学校家庭科(食に関する分野)の教科書全般  
栄養と調理技能検定3級  
食生活と栄養検定中級  
※令和7年4月より以下のとおり検定名称が変更となっています。  
家庭料理技能検定3級⇒栄養と調理技能検定3級 家庭料理技能検定4級⇒食生活と栄養検定中級  
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6年度食育推進施策(食育白書)  
※その他、一般常識問題(時事問題等)を出題  
体感問題:「食」全般

競技 3

テーマに合わせた  
プレゼンテーション  
&調理

# 「コラボご当地グルメの開発」

1年間の1世帯あたりの「油揚げ・がんもどき」の購入額が62年連続日本一に輝いた福井市。(総務省の令和6年家計調査より)この福井県の自慢の食材である「厚揚げ」と全国の高校生の皆さんの地元食材を組み合わせた「コラボご当地グルメ」を提案してもらいました。

## ● プレゼンテーション

各チーム、工夫を凝らした手作りのプレゼンボードを制作していました。カラフルなイラストや歌を取り入れた発表など、それぞれのアイデアが光り、とても見応えのある内容でした。福井の食材である厚揚げや地元食材の魅力についても、分かりやすく楽しく伝えてくれました。

### ■ 審査項目

#### 【リサーチ・提案】

- ① テーマ食材をよく理解し、特色を活かしているか
- ② 地元食材をよく理解し、特色を活かしているか
- ③ テーマ食材と地元食材とのコラボレーションが効果的か
- ④ ご当地グルメとして魅力的でオリジナリティに溢れているか

#### 【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 (570点満点)

- ① リサーチ・提案 ……120点満点
- ② プレゼンテーション(3分) ……90点満点
- ③ 調理(60分/配膳含む) ……90点満点
- ④ 完成品(40分/試食審査含む) ……90点満点
- ⑤ 全体・その他 ……180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、試食用小皿4つを完成させました。時間ギリギリまで熱い戦いが繰り広げられていました。

#### ■ 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

### ● 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

##### 【完成品】

- 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

##### 【全体・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
- ③ 3人が役割分担・協力し時間通り行われているか



## コラボご当地グルメ



仙台南高等学校(宮城県)  
仙台NTM

あつあ とうち きんか  
おたの厚揚げとご当地金華サバの  
カレーグラタン



東京都立農業高等学校(東京都)  
プリンアラモード

さんへんげ あつあ ぜん  
三変化!厚揚げ×カレーそば膳



富山国際大学付属高等学校(富山県)  
チーム友達

なしかお あつあ  
梨香る 厚揚げマンドウ



洛星高等学校(京都府)  
普通の職人

きょうふうにくま あつあ  
京風肉巻き厚揚げ  
〜福井・京都・滋賀のうまいもんコラボ〜



おかやま山陽高等学校(岡山県)  
白桃きびだんご

さんさんあつ  
三山厚しもケーキ



慶誠高等学校(熊本県)  
赤酒シスターズ

ひご  
肥後ボルッガ



福井県立越前成高等学校(福井県)  
Richelet

あつあ だいさくせん  
ドッカーン!厚揚げ大作戦



熊本県立熊本農業高等学校(熊本県)  
ティラミス

ひ くに  
火の国ミルフィーユ

## 出場者の声

### 今後につながるたくさんのご意見をいただきました。

- チームによって個性豊かなプレゼンがたくさんあって、面白かった。
- ご当地グルメの開発で、福井県の有名な食材を知ることが出来た。
- 厚揚げのアレンジの幅が広く面白かった。
- 福井県の食文化を深く知ることが出来た。
- 正解できず悔しい問題もあったけど、3人で協力して正解できたのでうれしかった。
- 貴重な体験や他校の人と触れ合えたことが良かった。
- 3人で協力して料理を考え作るのが楽しかった。
- 練習した成果を十分に出すことができた。
- 人に見られながら、他の学生と競う経験ができてとてもよかった。
- プレゼンテーションで自信を持って発表でき、料理もきれいに仕上げることができた。

## 選手賞

選手がナンバーワンチームを選ぶ「選手賞」。  
今年は選手全員で料理を試食し、投票を行いました。  
皆さん、他チームの料理を興味深そうに試食されていました。

前日の交流会で選手賞の賞品となる  
それぞれのおみやげを紹介しました!

