

別紙 1

第 3 6 回きのこ料理コンクール全国大会開催要領

1. 目的

しいたけ等のきのこについての正しい知識の普及と活用の啓発により、食用きのこの消費拡大に資するため、きのこ料理コンクール全国大会を開催する。

2. 主催 日本特用林産振興会
後援 林野庁（予定）
協賛 特用林産関係団体等（予定）

3. 参加作品の推薦

都道府県きのこ料理コンクールを実施した都道府県は最優秀作品を全国大会に推薦する。

代表者は各都道府県 1 名とし、応募総数（書類審査を含む）200 名以上の県は代表者 2 名も可

4. コンクール

(1) 全国大会は都道府県より推薦された方々の実演により令和 6 年 3 月 5 日（火）に服部栄養専門学校において開催する。

(2) 審査会（日本特用林産振興会で依頼した料理専門家等で構成）は全国の優秀作品を選出する。

(3) 審査基準は次の通りとする。

合計100点

大項目	中項目	内 容	配 点
味 覚	おいしさ	味、口ざわり、色調、食べやすい、なじみやすい	(30)
独創性	アイデアの斬新さ	料理内容、料理名(ネーミング)	(20)
普及性	材料の入手 料理のしやすさ	入手しやすい 手軽に作れる、時間があまりかからない	(20)
経済性	料理の価格 1人当たりの分量	4人分で2,000円以内 適量であること	(20)
総 合	—————	栄養、安全性、保存性、楽しさ	(10)

- (4) コンクールの表彰は次の通りとする。
林野庁長官賞 (2点。うち1点は乾しいたけを使用した料理から
選出することとする。)
しいたけ等特用林産振興議員連盟会長賞
服部栄養専門学校校長賞
日本特用林産振興会会長賞

上記の他、協賛団体会長賞
- (5) 審査委員 (敬称略)
服部 幸 應 服部栄養専門学校校長
服部津貴子 服部栄養料理研究会会長
堀江ひろ子 料理研究家
齋藤章雄 和食料理家/日本料理「しち十二候」料理長
- (6) 参加予定県
山形県、福島県、栃木県、群馬県、長野県、和歌山県、
鳥取県、愛媛県、大分県、鹿児島県、沖縄県
11県より12名
- (7) 表 彰 審査の結果は、当日会場において発表し、表彰する。
- (8) その他 作品については、Web サイトや書籍掲載等に使用さ
いただく場合があります。

**第36回きのこ料理コンクール全国大会
実施スケジュール（予定）**

1. 開催月日 令和6年3月5日（火）
2. 開催場所 服部栄養専門学校
 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4
 TEL03-3356-7171
3. 実施スケジュール（予定）

区 分	時 間	摘 要
受付開始	9時30分	
開 会 式	10時20分	主催者挨拶、審査員紹介、審査員長挨拶、 出場者紹介、注意事項説明
競技開始	10時50分	競 技
競技終了	11時50分	
審 査	11時50分 12時40分	審査、審査集計、最終審査
昼 食	11時50分	
記念写真	12時50分	作品展示見学 出場者集合写真
表 彰 式	13時00分	主催者挨拶 来賓祝辞 表彰、賞品授与
講 評	13時30分	審査員長講評
閉 会 式	14時00分	
意見交換会	14時10分	参加者、審査員による質疑応答、 意見交換

終了予定 15時30分