

第9回ひろしま和食料理人コンクール募集要項

1 趣旨

広島県の食文化の発展と「ひろしまと言えばおいしい」というブランドイメージの構築に向けて、その一翼を担う若手料理人の発掘・育成を図るため、第9回ひろしま和食料理人コンクールを開催します。

2 コンクール概要

(1) 主催者

料理人コンクール実行委員会

[構成団体]

一般社団法人広島県日本調理技能士会

一般社団法人全日本司厨士協会中国地方本部広島県本部広島テロワール支部

広島県飲食業生活衛生同業組合もみじ支部

広島県

(2) スケジュール

区分	日程	対象者	内容	会場
書類審査	令和5年11月上旬	応募者全員	応募書類審査	広島県庁
面接審査	令和5年11月下旬	書類審査通過者	面接審査	WEB
実技審査	令和6年3月下旬	面接審査通過者	厨房、試食審査	広島市内

(3) 審査員

区分	審査員
書類審査	・ 県職員
面接審査	・ 広島県日本調理技能士会相談役 占部 秀雄 ・ ホテル広島サンプラザ 好本 和夫 ・ 県職員
実技審査	・ 全国日本調理技能士会連合会会長（日本食普及親善大使） 片田 勝紀 ・ 日本料理喜多丘 北岡 三千男 ・ 料理評論家 山本 益博 ・ 半べえ 川村 満 ・ かなわ 戸田 豊 ・ 稲茶 下原 一晃

(4) 実技審査について

区分	課題名	内容
指定課題	小鯛の姿造り	・ 指定課題に必要な食材は主催者が用意する。 ・ 小鯛は1尾を各自に用意する。各自で捌いて使用すること。 ・ 穴子は背開きしたものを各自に用意する。 ・ 小鯛の姿造りには網大根を掛けること。 ・ 穴子の八幡巻きは串刺しまでの工程について技術を審査するとともに、それを天ぷらとして調理したものを試食して審査する。
	穴子の八幡巻き	
自由課題	酢の物	・ 広島県産食材を使うこと。 ・ 必要な食材はすべて各自で準備し、当日持ち込むこと。

3 参加資格

次の条件をすべて満たす者。

- ・令和5年4月1日現在において、40歳以下の者
- ・過去に当コンクールの最優秀成績優秀者（1位）に選ばれていない者（※）
※過去に当コンクールに参加し、成績優秀者（2位、3位）になった方も応募可能
- ・日本国籍を有する者または永住者もしくは特別永住者
- ・将来、広島県内で開業または広島県内の料理店等に就業（継続就業も含む）しようとする者
- ・コンクール後も調理技術の向上に努める意欲のある者

4 応募課題

テーマ：広島県産食材を使った酢の物

食材へのこだわり、生かし方、発想力、表現力、盛り付けの美しさなどを書類および面接審査において審査します。

5 応募方法

項目	内容
提出書類	参加申込書 ※参加申込書には「4 応募課題」に関する説明および写真貼付を含む
書類受付	令和5年8月10日（木）～令和5年10月31日（火）（消印有効）
応募方法	郵送または持ち込み
参加料	無料
提出先	〒730-8511 広島市中区基町10-52 広島県 商工労働局 観光課 食の魅力推進グループ宛

※参加申込書類の收受後、1週間以内に、参加申込書にご記入いただいた電話番号に担当者から確認のお電話をいたします。万一、1週間経っても連絡がない場合は、「7 問い合わせ先」までお電話ください。

※ホームページから書類のダウンロードが困難な場合は、郵送いたしますので、「7 問い合わせ先」までお電話ください。

6 広島県調理師等研修資金の貸付について

最優秀成績優秀者（1位）は、コンクール終了の翌年度から国内外の料理店等で修業することができ、その修業のために必要な費用は「広島県調理師等研修資金」の貸付対象となり、希望する場合は、広島県から無利子で貸付を受けることができます。

なお、この資金の貸付を受けた者が、修業が終了した日の属する月の翌月から9年間の内に、8年間以上、広島県内の料理店等に就業あるいは開業した場合、この貸付金額の全額について返還する必要はなくなります。ただし、この期間に満たない場合には、全額返還していただくこととなります。

7 問い合わせ先

広島県 商工労働局 観光課 食の魅力推進グループ

〒730-8511 広島県広島市中区基町10番52号

TEL：082-513-3444/FAX：082-223-2135

メール：shokankou@pref.hiroshima.lg.jp