

## 決勝大会結果

### 表彰式



**第18代 高校生食育王** 岐阜県立岐阜農林高等学校(岐阜県) まっちゃん  
(農林水産省消費・安全局長賞)  
 獲得点数 576点



**第18代 高校生準食育王** 東京都立農業高等学校(東京都) プリン  
 獲得点数 544点  
 副賞:福井のブランド牛「若狹牛」



**第3位** 福井県立奥越明成高等学校(福井県) LUTIA  
 獲得点数 517点  
 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** 慶誠高等学校(熊本県) いちばん  
 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** 学校法人進徳学園 進徳女子高等学校(広島県) うちのだ  
 副賞:日本料理大全プロローグ

**選手賞** 副賞:地域のお土産  
 慶誠高等学校(熊本県) いちばん



# 第18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

全国の中でこの8チームが選ばれたことにまず胸を張ってもらいたいです。今日はたくさんのおいしいものを食べさせてもらいました。それぞれの地域や地方の特徴を活かして調理をするというのは調理の基本です。ここ北陸地方では年明けから、地震や大雨で大変な目に合われた地域があります。お見舞いを申し上げると同時に、食を通しての復興復旧に皆さんの力を貸してほしいと思います。さて、今回の大会では衛生面が気になりました。手や道具を洗うことも含めて家庭でも十分気をつけてもらいたいです。また、料理は道具がうまく使ってこそ美味しさを増すツールとなります。道具の使い方についてこれからも精進してください。



#### 田村審査員

日本料理アカデミー賞に選ばせていただいたチームの一番よかったのは、最初に手洗いをし、まな板・包丁・布巾などの調理器具を濡らして衛生状態良く調理をスタートされていたことを高く評価しました。衛生のことも気をつけて来年に繋げてもらいたいです。3年生の人は次の世代に繋げてもらいたいし、地域に持ち帰って普及することもあなたたちの仕事です。ぜひ他の地域の学校にも広めて、切磋琢磨できるような環境を作っていくっていただきたい。来年またここに帰ってこれるように、頑張ってください。



#### 天谷審査員

レシピを見ている時から、各地の珍しい食材が使われていてウキウキしました。今回は、さごし、広島サーモン、ふくいサーモン、敦賀真鯛、広島のおと、魚を取り入れた料理がありました。近年の地球温暖化の影響で海水温が上昇し、今まで獲れていた魚が獲れなくなったり、獲れる魚が変わってきています。養殖技術も大変進化しています。これからの時代は、養殖も大事にし利用しながらおいしい料理を作っていくってほしいと思います。またぜひ福井へお立ち寄りください。お疲れ様でした。



#### 優秀賞

副賞:福井県鯖江市の伝統野菜「吉川なす」  
 慶誠高等学校(熊本県) いちばん 学校法人進徳学園 進徳女子高等学校(広島県) うちのだ  
 学校法人ヴィアートル学園 洛星高等学校(京都府) ありふれた天才  
 北海道帯広南商業高等学校(北海道) ちゃーはん! 広島県立沼南高等学校(広島県) り3人組



## 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 / 株式会社こーる堂 / ハウス食品株式会社 / 株式会社はくばく / ファームサルート / 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。

令和6年度の第18回大会は、初めて9月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)

## 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)	鯖江市郷館	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



事前告知チラシ

## 予選 6/21(金)・24(月)

### 予選日程

【A日程】令和6年6月21日(金) 15:00~20:00  
 【B日程】令和6年6月24日(月) 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)

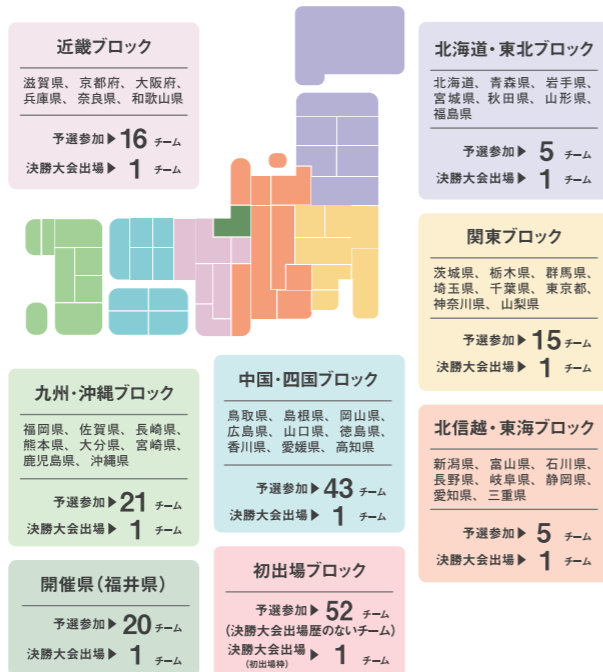
### 予選参加特典

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



## 決勝大会 9/29(日)

### 大会日程・会場

令和6年9月29日(日) 10:00~16:00  
 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810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 540点  
 「ふるさとPR駅弁」  
 リサーチ・提案(90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 女子栄養大学 学長	香川 明夫
審査員	京料理 萬重 代表取締役社長 (日本料理アカデミー地域食育委員会委員長)	田村 圭吾
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)



穴吹 海さん 門 梨菜菜さん 関根 江舞さん



丸野 ひなさん 三上 陽咲さん 山下 スピカさん



山元 絵瑚さん 中田 朔愛さん 山田 美乃さん



竹村 友吾さん 塚本 幸喜さん 荒木 隼太郎さん



福井 花さん 内田 成恵さん 野間 あすかさん



桑原 一夏さん 鍋田 愛和さん 池亀 陽翔さん



猪野 歩美さん 安間 望美さん 杉川 奈央さん



岡田 りりさん 山根 涼子さん 櫃上 理緒さん

## 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:9月28日(土)18:00~19:30  
 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  
平出 要 課長

秋の心地のよい気候の中、選手宣誓は初出場の進徳女子高等学校チーム「うちだの」が務めました。審査員の皆さんも選手にエールを送りました。

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。

知識編 第1問

■2026年度から、指定野菜に新しく追加される野菜を選んでください。

- [A] キャベツ  
[B] ばれいしょ  
**正解** [C] ブロッコリー  
[D] いちご

知識編 第2問

■食品中のアミノ酸と一部の糖が反応して起こる褐変反応を選んでください。

- [A] カラメル反応  
[B] アルドール反応  
**正解** [C] メイラード反応  
[D] ルミノール反応

知識編 第3問

■製品の確立した特性と地域との結びつきがみられる真正な地理的表示産品であることを証するマークを選んでください。

- 正解** [A] GIマーク  
[B] JASマーク  
[C] JISマーク  
[D] HACCPマーク



体感編 第1問

■1種類のマヨネーズを試食し、何の食用油からできているかを選んでください。

- [A] オリーブオイル  
[B] ごま油  
[C] なたね油  
**正解** [D] アマニ油



体感編 第2問

■4種類の焼き魚を目隠しで試食し、「アジ」を選んでください。

- [A] タイ  
**正解** [B] アジ  
[C] サーモン  
[D] サバ



体感編 第3問

■3種類の合わせ出汁を試飲し、入っていない出汁を選んでください。

- 正解** [A] こんぶ出汁  
[B] しいたけ出汁  
[C] にぼし出汁  
[D] かつお出汁



競技2

食育チャレンジ  
3本勝負!

食に関する基本の知識と技術を試す問題。3つのチャレンジに1人ずつ参加しました。チャレンジ1と2は当日問題が発表されました。

チャレンジ1

「米を使った食品当て」

競技内容

18種類の食品の中から、原材料に「米が使われている食品」を選ぶ。  
(「米」とはうるち米・もち米など「米類」全般)

制限時間

2分間

■採点基準と配点  
正解1つにつき10点  
違う食品を選んでしまうと1つにつき5点減点  
40点満点

問題

- |          |          |
|----------|----------|
| ①パスタ     | ⑩きな粉     |
| ②料理酒     | ⑪上新粉     |
| ③ワインビネガー | ⑫小麦粉     |
| ④そうめん    | ⑬片栗粉     |
| ⑤みりん     | ⑭プロテイン   |
| ⑥タピオカ    | ⑮コーンスターチ |
| ⑦麩       | ⑯ピーマン    |
| ⑧おから     | ⑰冷麦      |
| ⑨餃子の皮    | ⑱春雨      |

チャレンジ2

「分量当て」

競技内容

問題の調味料について指定された分量だけ分量で容器に入れる。

制限時間

各15秒間

■採点基準と配点  
前後2g以内は正解  
ガイド20点×2問  
合計40点満点  
参照:家庭料理技能検定公式

問題1

サラダ油大さじ1を目分量で計ってください。

**正解** 12g  
油の大さじ1の重量は12g  
(10g～14gは正解)

問題2

塩小さじ2を目分量で計ってください。

**正解** 10g  
塩の小さじ1の重量は5g  
(8g～12gは正解)

チャレンジ3

「大根のかつらむき」

競技内容

5センチの長さで切り出し、皮をむいた大根を、2ミリ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分間

■採点基準と配点  
厚さ2ミリを超えても失格・減点にはならない  
1位 40点 2位 35点 3位 30点  
4位 25点 5位 20点 6位 15点  
7位 10点 8位 5点



競技 3

テーマに合わせた  
プレゼンテーション  
&調理

# 「ふるさとPR駅弁」

地元食材の特徴や風土を活かした「駅弁」を制作する。「駅弁」の開発を通して、ふるさとの魅力をPRしてもらおう。

## ● 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。カラフルなイラストや立体的なアイテムを使い、時には、劇や歌なども交えながら、ふるさとの魅力あふれる「駅弁」を発表していました。

■ 審査項目

【リサーチ・提案】

- 1 地元食材をよく理解し、特色を活かしているか
- 2 ふるさとのPRにつながっているか
- 3 駅弁という特色を活かし、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



## ふるさとPR 駅弁



北海道帯広商業高等学校(北海道)  
ちゃーはん!  
とちま まんぞくべんとう  
十勝もりもり満足弁当



東京都立農業高等学校(東京都)  
ブリン  
べんとうきょう  
まるごと弁東京



岐阜農林高等学校(岐阜県)  
まっちゃん  
ぎふと ふろむ ぎふと  
ギフト from 岐阜人



洛星高等学校(京都府)  
ありふれた天す  
きょうとべんとう  
おこしやす京都弁当



進徳女子高等学校(広島県)  
うちだの  
ひろしま べんとう  
えっと!広島 ぶちうま もぶり弁当



慶誠高等学校(熊本県)  
いちばん  
ひご たからぼこ  
肥後の宝箱



奥越明成高等学校(福井県)  
LUTIA  
しんせん かいせん しんかんせん  
新鮮・海鮮・新幹線



広島県立沼南高等学校(広島県)  
り3人組  
ひろしま たい べんとう  
広島まるっと鯛づくし弁当

## ■ 競技・審査内容と時間・点数配分 (540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 | …180点満点     |
| ③ 調理        | …60分間(配膳を含む)/90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)
- 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・協力し参加できているか



## 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。」

- 練習通りに行うことができよかった。
- 決勝大会に向けて学ぶうちに食育の知識が身につくようになった。
- 3人で協力して答えて正解できたものが多かったのが嬉しかったし、日々の学習を意識して参加できたのもよかった。
- ふるさとの食に対する興味関心が高まった。自分のふるさとについて改めて学べた。
- 競技2は1人ずつの能力や個性が見られて面白かった。
- かつらむきにチャレンジして楽しかった！チームで励まし合いながら頑張れた。
- ふるさとのPRができ、他の地域のことを学ぶ契機になった。
- 「駅弁」など商品化できそうなテーマは取り組んで楽しかった。
- 大会の競技に向けて練習していく中で、調理技術もプレゼン力も身につく、すごく頑張ってきた良かった！

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。

## 選手賞

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の紹介をおこないました!

