

第39回グルメピック全国大会の頂点は 宮城調理製菓専門学校 関 開誠さん

調理師学校生No.1を決める「第39回調理師養成施設調理技術コンクール」結果報告

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(会長:服部幸應、所在地:東京都渋谷区)は、調理師学校の学生・生徒が調理技術を競う大会「第39回調理師養成施設調理技術コンクール(通称:グルメピック)」の全国大会(決勝)を2月22日(木)に武蔵野調理師専門学校(東京都豊島区)で開催しました。

第39回 グルメピック 全国大会 結果・当日の様様

- ・昨年10月～11月に実施された地区大会(予選)を通過した61名の選手が、全国大会(決勝)に出場し、日本・西洋・中国料理部門のいずれかの課題2作品を制限時間内に調理しました。競技の結果、最高賞の**内閣総理大臣賞は、関 開誠(せき かいせい)さん(宮城調理製菓専門学校/日本料理)に決定しました。**
- ・審査は、調理師学校の実習教員と、調理師学校を卒業後、活躍している若手料理人ら(2ページ目参照)が担当しました。
- ・授賞式では、服部幸應会長から開会の挨拶があった後、関谷 健一朗氏(西洋料理)をはじめとする審査委員による講評が行われ、調理師学校の後輩である選手らにエールが送られました。その後、受賞者へ賞状が授与されました。



最高賞を受賞した関 開誠さん



最高賞「内閣総理大臣賞」受賞作品



授賞式での審査委員による講評

大臣賞等受賞者(成績上位者8名)

| | | |
|---------|---|---------------------|
| 内閣総理大臣賞 | 関 開誠(せき かいせい)(宮城調理製菓専門学校/日本料理) | 全部門から1名/総合1位 |
| 衆議院議長賞 | 山本 光暖(やまもと ひなた)(辻調理師専門学校/中国料理) | 全部門から1名/総合2位 |
| 参議院議長賞 | 高橋 優衣(たかはし ゆい)(宮城調理製菓専門学校/西洋料理) | 全部門から1名/総合3位 |
| 厚生労働大臣賞 | 植村 風太(うえむら ふうた)(光塩学園調理製菓専門学校/西洋料理) 吉川 駿也(よしかわ しゅんや)(神戸国際調理製菓専門学校/中国料理) | 西洋・中国料理部門から各1名(計2名) |
| 農林水産大臣賞 | 片山 和音(かたやま かずね)(北海道三笠高等学校) | 日本料理部門から1名 |
| 文部科学大臣賞 | 永友 侑花(ながとも ゆうか)(平岡調理・製菓専門学校) | 日本料理部門から1名 |
| 観光庁長官賞 | 吉田 優希(よしだ ゆうき)(中村調理製菓専門学校) | 西洋料理部門から1名 |

※この他、後援団体長賞受賞者15名も決定しました。

<当りリリースのお問い合わせ>

公益社団法人全国調理師養成施設協会 〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-13-4 新中央ビル3階
 TEL:03-3374-5381 FAX:03-3374-6401 E-mail:koho@jatcc.or.jp 担当:大矢

第39回 グルメピック 全国大会 概要

- ・日程 : 2024年2月22日(木)
- ・会場 : 武蔵野調理師専門学校(東京都豊島区南池袋3-12-5)
- ・出場者 : 地区大会通過者計61人(日本料理部門21人、西洋料理部門25人、中国料理部門15人)
- ・競技ルール: 調理技術や衛生管理、盛り付けの美しさ、味などについて審査し、その合計得点を競う
- ・競技内容: 部門ごとに課題2作品の調理

| | 日本料理部門 | 西洋料理部門 | 中国料理部門 |
|------|---------------|-------------------------|-------------------|
| 課題1 | 小鯛の姿作り | じゃがいものポターージュ | 魚団子のスープ |
| 課題2 | 海老しんじょ、清まし仕立て | 豚背肉のソテー、 シャルキュティエール風 | 豚肉とピーマンの 細切り炒め |
| 制限時間 | 60分 | 60分 | 60分 |

- ・審査委員: 調理師学校の実習教員(9名): 調理作業審査
調理師学校を卒業後、活躍している若手料理人(9名、下表(敬称略)): 作品・味見審査

| | |
|------|---|
| 日本料理 | 田中 佑樹(伊勢すえよし 店主) 中村 拓登(Salmon & Trout シェフ) 丸山 典孝(ロイヤルパークホテル調理部和食調理課 源氏香調理担当長) |
| 西洋料理 | 関谷 健一郎(ガストロノミー “ジョエル・ロブション” 総料理長) 野田 達也(nôl 料理人/ディレクター) 薬師神 陸(unis シェフ/カリナリープロデューサー) |
| 中国料理 | 井上 和豊(szechwan restaurant 陳 料理長) 立岩 幸四郎(Ginza 脇屋 シェフ) 平賀 大輔(ON the TABLE CHINESE オーナーシェフ) |



調理作業の様子



選手集合写真



味見審査をする審査員

第39回 グルメピック 概要

- 名称 第39回調理師養成施設調理技術コンクール
- 出場対象者 全国の調理師学校(270校)に在籍する卒業見込者約13,000人
- 目的 調理師学校生の調理技術の向上に寄与し、社会で活躍できる人材を輩出する
- 主催 公益社団法人 全国調理師養成施設協会
- 後援 厚生労働省、文部科学省、農林水産省、国土交通省観光庁及び調理関係15団体
- Webページ <https://www.jatcc.or.jp/works/competition/>



第39回ロゴマーク

■公益社団法人 全国調理師養成施設協会とは？

1973年(昭和48)設立。全国206校の調理師養成施設(いわゆる調理師学校)を会員とし、質の高い調理師の養成に力を注いでいる。主な事業は当大会の運営をはじめ、実技検定、教材の出版、食育インストラクターの認定、調理技術教育学会の運営等。調理師養成教育は、専修学校をはじめとして、高等学校、各種学校、短期大学等さまざまな学校群・教育課程で展開されている。



会長 服部幸應