

第40回グルメピック全国大会の頂点は 平岡調理・製菓専門学校¹の富山 健心さん

調理師学校生No.1を決める第40回グルメピック結果報告

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(会長:中川純一、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40回グルメピックの全国大会(決勝)を2月21日(金)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40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54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、富山 健心さん(平岡調理・製菓専門学校/西洋料理)に決定しました。**
- ・授賞式では、服部幸應氏から会長職を引き継いだ中川純一会長による開会の挨拶に続き、調理師学校の卒業生である審査委員から講評が行われ、グルメピック参加へのねぎらいと卒業を控える選手らにエールが送られました。受賞者には賞状が授与されました。
- ・グルメピックはより実践的な大会を目指しリニューアルを重ねており、第37回大会から現在の方式で実施していますが、今回、新たに作品見学の時間が設けられ、選手は他の選手の調理作品を見学できたとともに、審査委員から直接アドバイスをもらうことができました。



最高賞を受賞した富山さんと中川会長



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	富山 健心(とみやま けんしん)(平岡調理・製菓専門学校/西洋料理)	全部門から1名/総合1位
衆議院議長賞	PETEREIT NIKOLAUS(ペータライト ニコラス)(辻調理師専門学校/日本料理)	全部門から1名/総合2位
参議院議長賞	上田 彩月(うえだ さつき)(武蔵野調理師専門学校/中国料理)	全部門から1名/総合3位
厚生労働大臣賞	笹井 愛実(ささい まなみ)(平岡調理・製菓専門学校) 日下 七香(くさか ななこ)(宮城調理製菓専門学校) 松井 沙恵(まつい さえ)(平岡調理・製菓専門学校)	日本料理部門第2位 西洋料理部門第2位 中国料理部門第2位
文部科学大臣賞	栢山 知暉(はげやま ともき)(群馬調理師専門学校)	西洋料理部門第3位
農林水産大臣賞	河合 倫(かわい りん)(宮城調理製菓専門学校)	日本料理部門第3位

※この他、後援団体長賞受賞者15名も決定しました。

<当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40回グルメピック概要

名称	第40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)
サイト	https://www.jatcc.or.jp/works/competition/
出場対象者	全国の調理師学校(270校)に在籍する卒業見込み者約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、農林水産省及び調理関係15団体



第40回大会ロゴマーク。
グルメピックのGとPでコック帽をデザインしている。

■地区大会 2024年10月～11月に7地区の調理師学校で実施

- ・出場者 : 日本・西洋・中国の3料理部門のいずれかを選択し、学内選抜を経た者142名
(1校各部門1人ずつ計3人まで出場可)
- ・競技内容: 基本課題の調理

	日本料理部門	西洋料理部門	中国料理部門
野菜の切り方	大根・かつらむき	じゃがいも・シャトー	大根・丁(ティン)
	大根・横けん	にんじん・ジュリエヌ	ピーマン・絲(スー)
	きゅうり・じゃばら	玉ねぎ・シズレ	長ねぎ・末(モー)
魚のおろし方	魚の三枚おろし		
卵料理	だし巻き卵	オムレツ	薄焼き卵
制限時間	45分	45分	35分

- ・審査内容: 出来上がった作品を審査する
- ・審査委員: 各地区の調理師学校の実習担当教員等

■全国大会 2025年2月21日(金)実施

- ・出場者 : 地区大会通過者計54人(日本料理部門20人、西洋料理部門21人、中国料理部門13人)
- ・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

- ・競技ルール: 調理技術や衛生管理、出来栄え、味などについて審査し、その合計得点を競う。



調理作業の様子



選手集合写真



味見審査をする審査委員

・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、活躍している料理人(9名、下表):作品・味見審査

<p>日本料理</p>	<p>田中 佑樹(伊勢すえよし 店主) 中村 拓登(memu open research campus 研究員) 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 担当料理長)</p> <div data-bbox="525 371 756 600"></div> <p data-bbox="580 611 699 640">田中 佑樹</p> <div data-bbox="821 371 1053 600"></div> <p data-bbox="882 611 1000 640">中村 拓登</p> <div data-bbox="1123 371 1355 600"></div> <p data-bbox="1182 611 1300 640">丸山 典孝</p>
<p>西洋料理</p>	<p>野田 達也(nôl ディレクター) 本岡 将(Restaurant KAM オーナーシェフ) 薬師神 陸(unis シェフ/カリナリープロデューサー)</p> <div data-bbox="525 790 756 1019"></div> <p data-bbox="580 1030 699 1059">野田 達也</p> <div data-bbox="821 790 1053 1019"></div> <p data-bbox="882 1030 1000 1059">本岡 将</p> <div data-bbox="1123 790 1355 1019"></div> <p data-bbox="1182 1030 1300 1059">薬師神 陸</p>
<p>中国料理</p>	<p>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 店主)</p> <div data-bbox="525 1205 756 1433"></div> <p data-bbox="580 1444 699 1473">井上 和豊</p> <div data-bbox="821 1205 1053 1433"></div> <p data-bbox="882 1444 1000 1473">立岩 幸四郎</p> <div data-bbox="1123 1205 1355 1433"></div> <p data-bbox="1182 1444 1300 1473">平賀 大輔</p>

■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205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、教材の出版、「調理技術教育学会」、食育普及活動等。

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。