

第5回福島県きのこと料理コンクール審査要領

1 目的

この要領は、第5回福島県きのこと料理コンクール開催要領8の(4)に基づき、審査の方法を定める。

2 審査員

審査員は、次のとおりとする。

| 所 属                     | 氏 名   | 摘 要             |
|-------------------------|-------|-----------------|
| 福島県                     | 前田 洋  | 林業振興課長          |
| 日本司厨士協会福島県本部            | 山際 博美 | (株)山際食彩工房 代表取締役 |
| 郡山女子大学                  | 菊池 節子 | 教授              |
| 福島県消費者団体連絡協議会           | 細谷 寿江 | 会長              |
| 公益社団法人<br>福島県森林・林業・緑化協会 | 水戸 典明 | 専務理事            |

3 審査基準

審査基準は、次のとおりとする。

| 大項目 | 中項目                | 審 査 内 容                           | 配 点 |
|-----|--------------------|-----------------------------------|-----|
| 味 覚 | おいしさ               | 味、口ざわり、色調、食べやすさ、<br>なじみやすさ        | 15  |
| 独創性 | アイデアの斬新さ           | 料理内容、料理名(ネーミング)                   | 10  |
| 普及性 | 材料の入手、<br>料理のしやすさ  | 入手しやすさ、手軽に作れること、<br>時間があまりかからないこと | 10  |
| 経済性 | 料理の価格、<br>1人当たりの分量 | 4人分で2,000円以内、<br>適量であること          | 5   |
| 総 合 |                    | 栄養、安全性、楽しさ                        | 10  |
| 合 計 |                    |                                   | 50  |

(注) 配点は、本審査における配点です。

4 審査の方法

(1) 事前審査

応募点数が100点を上回った場合、応募票をもとに主催事務局員での協議により、1次審査対象作品(100点)を選定する。

(2) 1次審査

(1)により選定された作品を対象として、審査員の協議により、本審査出場者7名以内を決定する。

(3) 本審査

審査基準に定める配点の合計点が多い順に表彰者を決定する。

ただし、配点の合計が同点の場合は、審査員の協議により表彰者を決定する。