【公益社団法人福島県森林・林業・緑化協会】

第６回福島県きのこ料理コンクール審査要領

１　目　的

　　この要領は、第６回福島県きのこ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 | 矢吹　秀明 | 林業振興課長 |
| 日本司厨士協会福島県本部 | 山際　博美 | ㈱山際食彩工房　代表取締役 |
| 郡山女子大学短期大学部 | 會田　久仁子 | 教授 |
| 福島県消費者団体連絡協議会 | 佐川　京子 | 理事（白河くらしの会会長） |
| 公益社団法人　　　　　　　　福島県森林・林業・緑化協会 | 飯沼　隆宏 | 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、　　　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、  料理のしやすさ | 入手しやすさ、手軽に作れること、　　　　時間があまりかからないこと | 10 |
| 経済性 | 料理の価格、　　　１人当たりの分量 | ４人分で2,000円以内、　　　　　　　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。