

【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（白河くらしの会会长）
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。