

第9回福島県きのご料理コンクール審査要領

1 目的

この要領は、第9回福島県きのご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	酒井 雄二	林業振興課長
一般社団法人 福島県調理師会	山際 博美	副会長 (嵯山際食彩工房 代表)
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
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

※コンクールの円滑な運営を目的として、審査員の互選により審査員長を設ける

3 審査基準

審査基準は、次のとおりとする。

① 審査項目

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	5
独創性	アイデアの斬新さ	料理内容、料理名(ネーミング)	5
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	5
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	5
合 計			25

② 採点基準

優秀	優良	良好	良	工夫が必要
5点	4点	3点	2点	1点

※配点は審査項目の各大項目において中項目及び審査内容を考慮して配点する。

(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。