九州・沖縄から 文化力 POWER OF CULTURE

第27回大分県民芸術文化祭参加行事

2025 第2回 郷土料理甲子園 inおおいた

地域の食文化の魅力を再発見し、次世代に受け継ぐための一歩となる「郷土料理甲子園」。
全国には、豊かな食材や歴史ある食文化が各地に残っています。そこで、次世代を担う高校生に新しい視点から郷土料理を創造的に発展させていく機会を提供することによって地域の食文化の継承発展を図ることを目的に、グルメ本の端緒となる『美味求真』を生み出し、豊かな食材にあふれ、独特な食文化を培ってきた大分県において高校生が郷土料理を競う大会です。第2回となる2025年度は大分県の3地域で予選を行い、各予選上位2チームによる決勝大会を10月18日(土)に開催します。

決勝大会

2025 **10.18(土)** 10：00～13：30（受付 9：30）

会場／大分市J：COMホルトホール キッチンスタジオ（大分市金池南1−5−1、097-576-7555）

参加対象 **県内の高校生**（高等専門学校1～3年生、特別支援学校生、中高一貫校の高校生を含む）

- 2～4名で1チームとして参加（調理を専攻している生徒だけで構成するチームは除く）。参加費は不要。
- 6チーム（各予選上位2チーム）

審査内容

- コンセプトのプレゼン及び、各地域の郷土料理3品目（ご飯・麺類系1、おかず系1・デザート系1）を選び、制限時間内に調理する。
  ※大分県の郷土料理（西澤千恵子『今こそ作ってみたいおおいたの郷土料理』、又は農林水産省HP「うちの郷土料理・大分県」に所収の郷土料理、もしくは大分学研究会編「新しいおおいたを食べよう」所収の創作郷土料理）を参考にした未発表の料理に限る。
- 食材は提出されたレシピに基づき主催者が提供する。食器は主催者提供のものを使用する。

第1回大会で講評する財前直見特別審査委員長

予選

- 各地区参加4チーム以内（コンセプト及びご飯系・麺類系とおかず系の2品目で評価）

大分地区（大分市内）
日時：2025年9月 6日(土) 10：00～13：30　会場／コンパルホール調理実習室

県北地区（別府市、杵築市、国東市、豊後高田市、中津市、宇佐市、日出町）
日時：2025年9月13日(土) 10：00～13：30　会場／別府市南部地区公民館料理教室

県南地区（臼杵市、津久見市、佐伯市、豊後大野市、竹田市、日田市、由布市、玖珠町）
日時：2025年9月20日(土) 10：00～13：30　会場／コンパルホール調理実習室

- 食材は各自で4人前分準備（食材費1チーム8,000円上限に実費支給、米調味料類は主催者提供）

賞

総合優勝：優勝旗、表彰状、副賞
各部門トップ賞：表彰状、副賞
評価基準：コンセプト及びご飯・麺類系とおかず系及びデザート系の調理内容（伝承性・創造性・調理手順・盛り付け・味）を総合的に主催者が評価

申込期間 2025 **7.14(月) ▸▸ 8.25(月)**
当日中の申込完了分まで有効

〈申込方法〉
右の二次元バーコードを読み込んで、必要事項を入力すれば申込みできます。大分学研究会のWEBサイトからも申込みできます。

主催／一般社団法人大分学研究会　特別協賛／フンドーキン醤油株式会社
協賛／株式会社タカコシ　JA全農おおいた　大分県椎茸農業協同組合　丸果大分大同青果株式会社　株式会社山英食品　有限会社丸二水産
後援／大分県、大分県教育委員会、大分合同新聞社、NHK大分放送局、OBS大分放送、TOSテレビ大分、OAB大分朝日放送（申請中）

お問い合わせ先　Eメール：oitagaku@gmail.com　TEL：097-538-9731（080−8573−6130）