

オリヴィエ・ローランジェ 国際料理コンクール

海洋水産資源保護のために

参加要項 (コンクール規定) 2024年10月12日(土)・13日(日)

第1条:主催者および提携組織

エシック・オーシャン海洋生物資源環境保護団体(以降、エシック・オーシャンという。本部所在地:14 rue Scandicci - 93500 Pantin)、ディナール・イヴォン・ブルジュホテル高等専門学校(以降、イヴォン・ブルジュ校という。本校所在地:33 rue des écoles - 35800 Dinard)、フランスガストロノミーおよびホテルマネジメントの養成校であるフェランディパリ校(以降、フェランディ校という。本校所在地:28 rue de l'Abbé Grégoire - 75006 Paris)、ならびにルレ・エ・シャトー協会(本部所在地:58-60 rue de Prony - 75017 Paris)は、北海道室蘭市にある北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校(以降、北斗文化学園という)と提携して、オリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクールを開催します。

エシック・オーシャンは、漁業及び養殖業(栽培・畜養)の関係者(漁師、養殖業者、卸売り魚商、加工業者、流通業者、シェフ、鮮魚店など)と協働し、漁業製品(漁業および養殖)の持続可能な市場開拓に取り組んでいます。

本コンクールは、調理師養成校(専門学校及び高等学校)の在校生による、持続可能な方法で捕獲・収穫された魚介類を使ったレシピの制作を目的としています。

本規定は、エシック・オーシャン、イヴォン・ブルジュ校、フェランディ校及びルレ・エ・シャトー協会(以下「共同主催者」という)が、北斗文化学園と共同で本コンクールを開催するにあたってその条件を定めるものです。特に、応募者、主催者及び提携組織のそれぞれの義務と権利を明示します。

第2条:本コンクールの対象者

本コンクールは、応募締切日の時点で日本国内の調理師養成校(専門学校及び高等学校)に在学し、調理師免許の取得を目指す者を対象とします。未成年者については、権限を有する保護者の責任と承認のもとに行われます。

本コンクールの応募部門は下記の通りです。

- (1) 専門学校部門:応募締切日の時点で日本国内の専門学校で調理師免許の取得が可能な教育課程に在籍する学生。
- (2) 高等学校部門:応募締切日の時点で日本国内の高等学校で調理師免許の取得が可能な教育課程に在籍する生徒。

本コンクールの参加経験がある者については、同じ部門での応募は2回まで可能とします。但し、応募するレシピ及び使用する魚介類は毎回異なる内容のものでなければなりません。また、過去に優勝の実績を持つ者については再び応募できません。

第3条:コンクールの哲学とテーマ

近年、魚や、イカ、タコなどの軟体動物類、カニなどの甲殻類は消費者に人気があります。栄養面で特に優れた食材として幅広く認識された結果、世界的に観てもこの20年間で消費量は着実に伸びています。とはいえ、これらの水産資源は無限にあるわけではなく、環境破壊や乱獲といった状況に直面し、絶滅の危機さえ存在しています。世界の水産資源の35%以上が乱獲状態にあります。

一方、世界の魚介類供給量に占める割合が高まっている養殖業は、こうした状況の解決策の一つになると思われるがちです。しかし、少なからず人の手を加えるこの生産方法が自然環境にもたらす悪影響も明らかになっています。そうした中で、水産・養殖漁業に関わる人々には、持続的な漁業製品市場に向けて果たすべき役割があります。特に漁業・養殖業従事者と消費者をつなぐ立場にあるシェフは、顧客に提供する魚種を選択するという重要な役割、また、選択した食材を顧客に説明するという重要な役割を担っています。調理師は常に持続可能な漁業を念頭に魚種を選ぶことで、水産資源の保護に貢献できます。また、頻繁に使われる魚介類の代替に、あまり馴染みのない魚介類を積極的に活用することで、消費者も持続的な漁業製品の価値に目を向けるようになります。だからこそ、調理師や調理師を目指す学生がこうした資源保護の問題を強く意識することは大切です。

第4条:コンクールの目的

本コンクールは以下を目的とします。

- 水産資源が直面する資源枯渇の問題について、調理師を目指す学生及び生徒の意識を高め、情報を共有すること。
- 調理師を目指す学生及び生徒については、飲食業の牽引者として、納入業者や消費者が資源保護問題に対する意識を高める重要な役割を担っていることを認識させること。
- 調理師を目指す学生及び生徒がまだ世間に馴染みのない魚介類でも、持続可能な魚介類を積極的に活用するよう促すこと。

第5条:連絡

環境への配慮から、主催者と応募者間の連絡は原則電子メールで行うものとします。

第6条:コンクール実施スケジュール

〈申し込み〉

- 2024年4月1日(月) 申し込み開始
(参加申込書及び応募書類を concours@ethic-ocean.org までメールでご請求ください)
- 2024年7月15日(月) 参加申込書及び応募書類提出締め切り
- 2024年8月7日(水) 審査委員会が書類選考の上、実技審査の進出に選ばれた応募者へ通知

〈実技審査〉

コンクールの実技審査は、次の日程で北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校にて行われます。

- 2024年10月11日(金) 開会式(コックコート着用必須)
- 2024年10月12日(土) 実技審査(専門学校部門・高等学校部門)
- 2024年10月13日(日) 結果発表・授賞式
- 10月13日(日)は、出場者を対象に室蘭とその周辺地域にて、漁業関係者並びに海洋水産資源保護に取り組む人々との交流が予定されています。

第7条:申し込み・参加手続き

参加をご希望の方は、参加申込書及び応募書類を電子メールでご請求ください(メールアドレス:concours@ethic-ocean.org)。参加申込書及び応募書類は、2024年7月15日24時まで(必着)に、同メールアドレス(concours@ethic-ocean.org)宛てに送信してください。

選手は、制限時間3時間(本規定の第10条参照)の中で「レストラン向け」と「家庭向け」の2種類のオリジナルレシピを作らなければなりません。応募書類に含まれるテクニカルシートに、それぞれのレシピの作り方の手順等を記入してご応募ください。

必ず持続可能な魚介類(海面・内水面漁業、養殖業の産物)の利用を中心に考えたレシピでなければなりません。利用する魚介類のサステナビリティについて、下記のことが選考の重要な基準となりますので、レシピ作成やPRでは必ず考慮してください。

- 持続可能な魚介類の選定(学名を明記すること)
- 魚介類の原産地
- 魚介類のトレーサビリティ
- 魚介類のサイズ
- 魚介類の生産方法(捕獲または養殖方法と種類)

応募書類は日本語または英語で作成し、以下の書類を添付してください。

- 参加申込書、身分証明書の写し、調理師養成校の在学証明書(原本)、各1部
- レストラン向け料理のテクニカルシート(写真貼付)
- 家庭向け料理のテクニカルシート(写真貼付)
- PRシート(応募書類に含まれている様式に記入されたもの)
- 以下の点について説明する1分以上2分以内のPR動画(「.mov」または「.mp4」形式):
 - ▶ コンクールに応募した動機
 - ▶ 利用する魚介類を選んだ理由並びにその魚介類がコンクールの目的に合致すると思う理由(上記のサステナビリティ基準を参照)
 - ▶ コンクールで使用する魚介類の調達方法
 - ▶ 海洋水産資源保護のために飲食業関係者が果たすことのできる役割に関する考え方

書類選考の審査で最も重視されるのは、応募書類で取り上げた内容に具体性があることと、応募書類の作成に当たって情報収集がしっかり行われていることです。また、これら応募書類の内容は実技審査当日のプレゼンの主要なポイントにもなります。

プレゼンでは、審査員は選手のレストランの顧客という想定で、魚介類の選択や資源保護の必要性、顧客に対するシェフの役割などについて質問をします。審査員は、応募書類やプレゼンの質のみならず、説明の内容や選手の熱意も特に重視して評価します。なお、媒体(SNS、ブログ、Web サイトなど)を問わず、応募者が提出したPR動画を自ら公開することは許可されません。

不備のある応募書類や媒体は受理されません。

応募に要する一切の費用については、応募者自身の負担となります。

審査員は、提出された応募書類を厳正に審査し、技術審査に進出する選手を選考します。

実技審査参加のための交通費および宿泊費は、主催者を通じて後日払い戻されます(ただし、エコノミー料金及び最も安価な交通手段を基準とする)。同伴者の旅費・宿泊費は自己負担となります。

第8条: 応募書類の選考基準

応募書類の選考基準は以下のとおりです。

- 選択された魚介類の持続性は適切であるか(本規定の第7条の基準を参照)
- 2種類のレシピに関する規定は遵守されているか(「レストラン向け料理」は、レストランでの提供に耐えるレベルであること、「家庭向け料理」は、短時間で簡単に作れること)
- 材料は無駄なく有効に利用されているか
- 素材の特性を尊重し、最大限の価値を引き出しているか
- 盛り付けは美しいか
- レシピの独創性と実現可能性
- 「PR」シート及びPR動画の妥当性

第9条:実技審査進出者選考

実技審査に向けて最も優れた応募書類を提出した応募者が選考されます。

実技審査は北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校(所在地:〒051-0012北海道室蘭市山手町1-11-34)にて行われます。

第10条:実技審査の内容

実技審査の合計制限時間は3時間15分です(2つのレシピ制作時間の間の休憩時間15分を含む)。選手は、提出したテクニカルシートの内容を遵守して、それぞれの制限時間の中で2つのレシピを制作しなければなりません。西洋料理、日本料理などジャンルは自由です。

1皿あたりの材料費は、それぞれ、レストラン向け料理で800円(税込み)、家庭向け料理で300円(税込み)を超えないようにしてください。

材料費用は応募者の負担とします。

- ①「**レストラン向け料理**」(制限時間2時間30分):主材に使う丸魚の他に、以下のオプションのうち、いずれか一つを必ず組み合わせてください。(注意:魚は原則、さばくところから審査を行います。但し、規定の4人分を大幅に超える大きい魚種の場合は、材料の無駄を避けるために4人分に合った大きさの切り身のみでも可)
 - ▶ 軟体動物類一種のみ
 - ▶ 軟体動物類一種と海藻類一種
 - ▶ 甲殻類一種のみ
 - ▶ 甲殻類一種と海藻類一種
 - ▶ 海藻類一種のみ

全体の栄養バランスを考慮しながら、料理のジャンルに見合った付け合わせまたは薬味等を必ず添えること。事前の下ごしらえ無しで、制限時間2時間30分の中で完成しなければいけません。

- ②「**家庭向け料理**」(制限時間30分):レストラン向け料理と同じ種類の魚を使用し、家庭でも手軽に作れるように工夫したレシピを制作してください。魚は単独でも、または甲殻類・軟体動物類・海藻類のいずれか一種を添えてもかまいません。

全体の栄養バランスを考慮しながら、料理のジャンルに見合った付け合わせまたは薬味等を必ず添えること。「家庭向け料理」は「レストラン向け料理」の調理作業の一環として許可される内容を除いて事前の下ごしらえ無しで、制限時間30分の中で完成しなければいけません。(※「家庭向け料理」の事前下ごしらえで許可されるのは「レストラン向け料理」の制限時間の中で行われる次の作業のみです。魚をおろす作業、米を炊く作業、出汁及びブイヨンとフォンの準備。)

各料理は、メインディッシュとしてそれぞれ4皿(審査員の試食用に3皿、展示・報道用に1皿)を制作しなければいけません。審査員は、選手が厨房で料理を制作しているところを審査し、調理技術を評価します。完成した料理は、匿名で審査員のもとに運ばれ、試食審査が行われます。

展示用の皿は、「レストラン向け料理」の盛り付け用に、幅5cmの青いリムが付いた直径30cmの白い丸皿と、「家庭向け料理」の盛り付け用に、幅4cmのリムに金の縁取りが付いた直径26.5cmの白い丸皿をそれぞれ1枚ずつ用意します。

それとは別に、試食審査用の皿は、「レストラン向け料理」の盛り付け用に見込み部分が直径20cmの白い丸皿と、「家庭向け料理」の盛り付け用に見込み部分が直径18cmの白い丸皿をそれぞれ3枚ずつ用意します。

選手が上記以外の皿/容器の使用を希望する場合は、在籍している教育機関や所属企業のロゴマークが付いていないという条件で許可されます。

実技審査の後に、選手はなぜその魚介類を選んだかについてプレゼンを行います。

このプレゼンは採点の対象となります。1人当たりの持ち時間は10分程度(口頭発表5分、質疑応答5分)とします。(※通訳に要する時間は必要に応じて別にとります)

採点基準は以下のとおりです。

- 調理技術(厨房で審査)
 - 味と盛り付け(試食審査)
 - 使用した魚介類(漁業または養殖業の産物)のサステナビリティを論証する口頭プレゼン(選手が書類選考に提出した応募書類とPR動画に基づいた内容になければなりません)
- これら三つの基準から総合的に評価し、最終スコアが決まります。

第 11 条:実技審査委員会

コンクール会長:オリヴィエ・ローランジェ

実技審査委員会は以下の2部で構成されます。

- 1) 調理技術の部
- 2) 試食&口頭プレゼンの部

同点の場合は会長が裁決権を有します。

審査委員会は最終決定権を有し、いかなる異議申し立ても認められません。

審査委員会は規定を遵守しない選手を失格とします。

審査委員会は、シェフをはじめとするレストラン業関係者、フードジャーナリスト、調理師養成校教員、漁業・養殖業関係者、主催委員会メンバー等で構成されます。

第 12 条:実技審査の進行と評価基準

実技審査当日、選手は、書類選考に提出したテクニカルシートに従って料理を制作します。

選手が必ず持参するもの:

- 基本的な調理器具:刃物類とその他の小物用具(但し、主催者による事前承認が必要)。
※ 会場で常備の調理器具についてはお問い合わせください。
- **魚介類(漁業・養殖業の産物)**。サステナビリティを意識した「責任ある調達」のプロセスにおいては、自ら納入業者を探し、食材を仕入れることが調理師に求められます。
- レシピで使用する付け合わせ等の材料及び調味料等全て。
※ 魚介類やその他の食材は、実技審査前日、コンクール主催者が予め指定した時間帯に、審査会場に預けることが可能です。(ご希望の場合は、事前に北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校へご相談ください。0143-25-2211平日9:00~17:00)

技術審査当日は、選手は一人で作業します。

選手は審査当日の朝、**華美ではない色の清潔な白衣**を着用してください(会場の更衣室を使用できます)。

実技審査中、選手は調理場からの退出、外部との連絡(携帯電話や SNS の使用など)、機材や食材の持ち込みは禁止されます。

選手は午前6時に会場に集合し、7時30分から一人ずつ10分おきに厨房に入り、調理作業を開始します。

以下の3つの分野で評価されます。

- ▶ 調理作業(レシピに使用する魚介類をおろす作業を含む)
- ▶ 盛り付けと試食
- ▶ 口頭プレゼン(※プレゼンの言語は日本語、英語とフランス語のみ可。口頭プレゼンの言語は必ず応募資料に明記すること。)

コンクールの期間を通して、選手はいかに環境保護に配慮した取り組みを行うかという点も大きな評価基準の一つになります。特に、選手が使用する道具が環境にもたらす影響や、実施する調理法及び加熱方法、食材の搬入容器、光熱費や調理作業の中で発生するごみなどが重視されます。

- 「レストラン向け料理」の提出: 作業開始から2時間30分後
- 「家庭向け料理」の提出: 作業開始から30分後
- 口頭プレゼン(発表5分、質疑応答5分): 「家庭向け料理」の提出から約1時間30分以内を予定。

調理技術の評価基準 / 調理技術審査を担当する審査員のみ

作業台の使い方と衛生基準の遵守	0～5点
口スを意識した材料の適切な扱いと水やガス・電気等の適切な使用	0～5点
作業の進め方と手際よさ	0～10点
魚介類の作り込み技術	0～5点
その他付け合わせ等に使う食材の作り込み技術	0～5点
テクニカルシート内容の遵守	0～5点
提出時間の遵守	0～-5点(減点)
合計	... /35点

盛り付けと試食の評価基準 / 「レストラン向け料理」試食担当審査員のみ

レシピの独創性の評価	0～10点
盛り付けの評価:清潔さ、バランス、彩り	0～10点
適切な加熱具合と提出温度の評価	0～10点
味の評価(味付けなど)	0～10点
合計	... /40点

盛り付けと試食の評価基準 / 「家庭向け料理」試食担当審査員のみ

「家庭向け」レシピの実現可能性	0～10点
盛り付けの評価:清潔さ、バランス、彩り	0～5点
適切な加熱具合と提出温度の評価	0～10点
味の評価(味付けなど)	0～10点
合計	... /35点

口頭プレゼンの評価基準 / 調理技術審査及び試食審査の審査員全員

魚介類の種類の説明とコンクールの目的に対する妥当性	0～10点
サステナビリティ判断基準の説明	0～10点
レストランにおける食材及び料理の価値化と商品化:顧客への情報提供	0～10点
応募書類及びPR動画の評価	0～10点
口頭プレゼンの評価	0～10点
合計	... /50点

環境保護意識の評価基準 / 調理技術審査及び試食審査の審査員全員

環境保護に配慮したサステナブルで責任あるアプローチ	... /40点
---------------------------	----------

第13条:結果発表と表彰式

結果発表と表彰式は、10月13日(日)、北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校において行われます。審査委員会より、受賞者(上位3位)とコンクール結果が発表されます。

第 14 条:賞

受賞者は、サステナビリティに取り組む漁業及び養殖業関係者並びに著名なシェフに会う機会を持つことができます。

各部門の優勝者 ルレ・エ・シャトー加盟ホテル等施設での2名分のディナーおよび泊宿泊。(70,000円相当)

各部門の準優勝者 ルレ・エ・シャトー加盟ホテル等施設での2名分のディナー。(35,000円相当)

各部門の3位 ルレ・エ・シャトー加盟ホテル等施設での2名分のランチ。(15,000円相当)

第 15 条:物的・知的財産権の譲渡

応募者は、コンクールの全ての段階における使用权、すなわち、応募者のレシピとPR動画を複製、提示、改変する権利を共同主催者に無償で譲渡するものとします。同様に、応募者は、応募書類を提出した時点で、共同主催者がコンクールの一環として、内部・外部コミュニケーションにおいて応募者の氏名、連絡先、および写真を公表することを許可したものとします。尚、共同主催者は、受賞者の作品を、数量、形態、媒体、手段を問わず、あらゆる国において、自由に複製、提示、改変することができるものとします。

第 16 条:免責

共同主催者は、不可抗力により本コンクールの開催中止、期間延長・短縮、一部または全面的な変更、開催延期が生じた場合、そのことより生ずる一切の結果について責任を負わないものとします。コンクールの開催中に本規定の変更が公表される場合もあります。それらの規定変更は本規定に帰属する文書とみなされます。変更はすべて、あらゆる適切な手段を通じて事前に通知されるものとします。

共同主催者は、応募者各自がコンクールに参加している間、および受賞者が付与された賞／賞品を享受している間、および／またはその利用によって生じうる、いかなる事件・事故についても一切の責任を負いません。受賞者の希望で賞／賞品を他の賞／賞品と交換することはできません。共同主催者は、状況に応じて、賞／賞品を同等の価値・特性を有する賞／賞品と交換する権利を留保します。付与された賞／賞品を第三者に譲渡することはできません。

第 17 条:規定の請求

本規定は、www.reglement.net を通じて、SELARL 812 - HUISSIERS 司法執行官事務所(所在地:15, Passage du Marquis de la Londe, 78000 Versailles)に寄託されています。本規定は、郵便(切手代金ご希望により現行普通郵便料金にて払い戻し)または電子メール(concours@ethic-ocean.org)で、「エシック・オーシャン」まで無料で請求できます。

第 18 条:本規約への同意

本コンクールへの申し込みおよび参加は、本規定に無条件に同意し、共同主催者とそのパートナーに対するいかなる種類の訴訟も放棄することを前提とします。共同主催者は、理由の如何を問わず、本コンクールの一部または全面的な変更、期間短縮・延長、中止、もしくは審査／表彰式の日程を変更する権利を留保し、それについていかなる責任も負いません。

本規定に記載されている以外のコンクールへの参加方法、本規定内容の解釈、受賞者の氏名に関する電話や書面での問い合わせには一切応じられません。共同主催者は、本規定の流用や、特に極秘情報の開示が発生した場合、あらゆる法的手段を行使して訴える権利を保持します。

第 19 条:係争

係争が生じた場合は、審査委員会が最終決定権を有するものとします。

第 20 条:準拠法

本規定はフランスの法律に準拠します。

第 21 条:データ保護(個人情報)

本コンクールの一環として収集された個人情報は、1978年1月6日付けフランスデータ保護法(情報処理および自由に関する法律)第78-17号ならびにEU一般データ保護規則(GDPR)第2016/679号に準拠して取り扱われます。

コンクール応募者は、参加申込書に記入することにより、共同主催者が応募者の氏名、住所、メールアドレス、電話番号などの個人情報を収集することを許可します。未成年者の法定保護者を含め、応募者は全員、自分に関する情報の確認、訂正、削除を要求する権利を有します。かかる権利を行使する場合は、エシック・オーシャンまで、身分証明書類を添えて、書面にてご請求ください(郵便宛先:ETHIC OCEAN - Tour Essor - 14 rue Scandicci 93500 PANTIN/メールアドレス:concours@ethic-ocean.org)。

コンクール参加の目的で共同主催者組織へ提供された情報は、コンクール開催組織である共同主催者にのみ伝達され、かかる目的にのみ使用されるものとします。提供された個人情報は、5年間保存され、その後削除されます。

正当な理由(法的義務、詐欺・濫用の防止、弁護権行使など)によりやむを得ない場合を除き、共同主催者組織は、応募者の事前の同意を得ずに第三者に応募者の個人データを開示したり、販売、貸与、譲渡したりしないものとします。

2024年1月31日、パリにて作成

エシック・オーシャン
会長 Gilles BOEUF

ディナール・イヴォン・ブルジュホテル専門高等学校
校長 Romain Raoul

フェランディ・パリ 校
学長 Richard Ginioux

ルレ・エ・シャトー協会
会長 Laurent Gardinier

