

# 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

## コンクール規定 2022年12月3日・4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（本部所在地：14 rue Scandicci - 93500 Pantin）、ディナール・イヴォン・ブールジュホテル高等専門学校（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（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、漁業および養殖業の全関係者（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、調理師養成校の学生および調理師見習いによる、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」、ディナール・イヴォン・ブールジュ校、フェランディ・パリ校、およびルレ・エ・シャトー協会（以下「共同主催者」とする）が、北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校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、主催者およ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、調理師養成校の学生を対象としたものです。

本コンクールの応募者は、日本国内の調理師養成校に在学し、調理師免許の取得を目指す調理師養成校在学学生または調理師見習いとします。

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。

### 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34%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。持続可能な漁業を念頭に置いて魚種を選ぶことで、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ではなく、あまり馴染みのない魚介類を消費者に知ってもらうことで、持続的な漁業製品の価値に目を向けるように積極的に働きかけることもできます。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、プロの調理師を目指す学生の意識を高め、情報を共有すること。
- 調理師を目指す学生に、将来、飲食業関係者として納入業者や消費者に対して、資源保護のために果たせる重要な役割を意識させること。
- 調理師を目指す学生がプロになった時に、消費者に馴染みは薄いけれども持続的な漁業に由来する魚介類を積極的に料理に使うよう促すこと。

### 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〉

- 2022年9月1日 申し込み開始  
(参加申込書および応募書類を [concours@ethic-ocean.org](mailto:concours@ethic-ocean.org) までメールでご請求ください)
- 2022年10月31日 参加申込書及び応募書類の提出締め切り
- 2022年11月4日 審査委員会による書類選考 - 最終選考に残った応募者への通知

〈コンクール〉

コンクールは、2022年12月3日に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。

結果発表と表彰は12月4日に行われる予定です。

12月4日は、室蘭とその周辺地域にて、漁業関係者なら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：concour@ethic-ocean.org）。参加申込書及び応募書類は、2022年10月31日24時まで（必着）に、同メールアドレス（[concour@ethic-ocean.org](mailto:concour@ethic-ocean.org)）宛てに送信してください。

応募者は、制限時間3時間（本規定の第10条参照）の中で作る2種類のオリジナルレシピを提出する必要があります。各レシピは、応募書類に添付されたテクニカルシートに作り方の説明等を記入してください。

レシピのテーマは、「持続可能な漁業と水産資源（海洋・淡水捕獲と養殖）の保護」です。以下の要素を考慮する必要があります。

- 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
- 魚介類の生産技術（採取・捕獲手段または養殖技術）

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、調理師養成校の在学証明書（原本）、身分証明書の写し 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した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
  - ▶ その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（持続性判断基準）
  - ▶ 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レストラン関係者が果たすことのできる役割

審査の最も重要な要素は、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た様子が感じられることです。また、実技審査当日のプレゼンは応募書類の内容をベースに行う必要があります。

プレゼンでは、審査員は応募者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、説明の内容や応募者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、参加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、実技審査に進出する応募者を10名選びます。

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、エコノミー料金およ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（本規定の第7条を参照）は適切であるか
- 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、適切な価値を生み出しているか
- 盛り付けは美しいか
- レシピの独創性と実現可能性
- 「PR」シートおよび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

**実技審査の制限時間は3時間15分です（2つのレシピ制作の間の休憩時間15分を含む）。**応募者は、応募書類のテクニカルシートの内容と完全に一致する2つのレシピを制作する必要があります。

- ① 「**レストラン向け料理**」：魚1尾（魚種によっては材料の無駄を避けるため切り身のみでも可）をベースに、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。
- ▶ 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

付け合わせは必ず添えてください。栄養のバランスを考慮して、野菜、穀類、麺類、果物などから自由に選んでください。事前の下ごしらえ無しで、制限時間2時間30分の中で完成させる必要があります。

- ② 「**家庭向け料理**」：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。

付け合わせは必ず添えてください。栄養のバランスを考慮して、野菜、穀類、麺類、果物などから自由に選んでください。「家庭向け料理」は事前の下ごしらえ無しで、制限時間30分の中で完成させる必要があります。（※事前の下ごしらえは魚をおろす作業、「レストラン向け料理」の為に作っただし汁及びブイヨンとフォンのみ許可されます）

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）を制作する必要があります。審査員は、応募者が調理場で料理を制作しているところを審査し、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、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、審査員用の皿は、「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。

応募者がそれ以外の皿／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。

**実技審査の最後に、応募者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。

- 技術（調理場での制作）
  - 試食と盛り付け
  - 使用した魚介類（捕獲／養殖）の持続性に関する論証：プレゼン（応募書類とPR動画の内容に基づく）
- 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：審査委員会

コンクール会長：オリヴィエ・ローランジェ

審査委員会は以下のように構成されます。

- 1) 調理作業に関する審査員一名以上
- 2) 「試食・口述PR」に関する審査員一名以上

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参加者を失格とします。

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、専門誌ジャーナリスト、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、応募者は、選抜対象となったテクニカルシートの内容に従って料理を制作します。

応募者が持参するもの：

- 基本的な用具：刃物類とその他の小物用具（主催者による承認が必要）。  
※ 会場の調理器具についてはお問い合わせください。
- 魚介類（捕獲・養殖）。持続可能な魚介類の調達プロセスにおいては、調理師が自ら納入業者を探し、仕入れることが重要な工程です。
- レシピで使用する付け合わせ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あらかじめ指定した時間帯に、審査会場に預けることが可能です。

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。

応募者は一人で作業します。

応募者は審査当日の朝、「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、応募者は、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。

応募者は午前7時に会場に入ります。8時から一人ずつ10分おきに調理場に入り、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
  - ▶ 盛り付けと試食
  - ▶ 口述PR（日本語、英語、またはフランス語）
- 
- 「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
  - プレゼン（口頭発表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。

**技術の評価基準 / 調理作業審査員**

作業台の使い方と衛生基準の遵守	0～5点
原材料素材の適切な扱い、水やガス・電気等のエネルギーの適切な使用	0～5点
作業の進め方と手際のよさ	0～10点
魚介類の作り込み技術	0～5点
付け合わせ品の作り込み技術	0～5点
テクニカルシートの内容の遵守	0～5点
提出時間の遵守	0～-5点 (減点)
合計	... /35

**盛り付けと試食の評価基準 / 「レストラン向け料理」試食審査員**

レシピの獨創性	0～10点
盛り付けの質：整然さと調和、清潔さ、色彩	0～10点
煮焼きと温度の遵守	0～10点
味覚の質（味付けなど）	0～10点
合計	... /40

**盛り付けと試食の評価基準 / 「家庭向け料理」試食審査員**

「家庭向け」レシピの実現可能性	0～10点
盛り付けの質：整然さと調和、清潔さ、色彩	0～5点
煮焼きと温度の遵守	0～10点
味覚の質（味付けなど）	0～10点
合計	... /35

**PR・説明の評価基準 - 調理作業・試食審査委員**

魚介類の種類の説明とコンクールのテーマに対する妥当性	0～10点
持続性判断基準の説明	0～10点
レストラン業における水産品／料理の価値づけと商品化：顧客との情報共有	0～10点
書面およびPR動画によるPRの内容質	0～10点
口頭でのプレゼンテーションの内容質	0～10点
合計	... /50

**第13条：結果発表と表彰式**

結果発表と表彰式は、12月4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、受賞者氏名（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、持続可能な漁業製品の生産（漁業・養殖業）に取り組む業界関係者ならびに有名シェフと現地での面談の機会を持つことができます。

### **一等賞**

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1泊宿泊。（70,000円相当）

### **二等賞**

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）

### **三等賞**

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こととします。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](http://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](mailto: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。

2022年8月15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・ブルジュホテル高等専門学校  
校長 **Romain Raoul**

フェランディ・パリ  
学長 **Richard Ginioux**

ルレ・エ・シャトー協会  
会長 **Philippe Gombert**