

令和5年9月18日

関係者各位

一般社団法人沖縄県調理師会  
会長 照屋寛幸  
(公印省略)

### 第35回沖縄県調理技能競技大会について

謹啓 時下、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

平素より格別のご高配を賜り厚く感謝申し上げます。

沖縄県職業能力開発協会が主催する「沖縄県調理技能競技大会」は、(一社)沖縄県技能士会連合会、(一社)沖縄県調理師会、(一社)全日本司厨士協会沖縄県本部、(公社)日本中国料理協会沖縄地区本部、沖縄県飲食業生活衛生同業組合との共催のもと開催されます。

競技内容は、「沖縄県産食材を使用した創作料理」を作り、審査基準に沿って審査され、成績優秀者に表彰するというものです(詳細は別紙参照ください)。

また、多くの県民にご覧いただき、職業としての調理師の機運を高めたいと願っております。

ご多忙中とは存じますが、調理師の意欲向上と社会的地位の向上を図ることを目的としたこの大会をご理解いただき、競技大会へ申し込みいただきますようお願い申し上げます。



(昨年度の受賞作品の一部及び表彰式)

### 第 3 5 回 沖縄県調理技能競技大会開催計画

技能労働者の有する熟練技能を的確に評価し、目標を与えることにより技能者の技能及び社会的評価の向上を図る。

#### 1. 日 程

##### (1) 競技大会

###### ①令和5年11月12日（日）※氷彫刻部門

那覇地域職業訓練センター 那覇市西3丁目14番1号

- ・集 合 11:00（時間厳守）
- ・受 付 11:10 ～ 11:30
- ・競技説明 11:30 ～ 11:50
- ・競 技 11:50 ～ 12:40
- ・審 査 12:40 ～ 13:10 （撤 収 13:40 ～）

###### ②令和5年11月12日（日）※各部門（氷彫刻部門を除く）

那覇地域職業訓練センター 那覇市西3丁目14番1号

- ・作品搬入 7:00 ～ 8:40
- ・作品審査 9:00 ～ 10:00
- ・一般公開 10:30 ～ 15:30

##### (2) 表 彰 式

①日 時： 令和5年12月に実施予定

②場 所： 那覇地域職業訓練センター 那覇市西3丁目14番1号

③式次第： ・表彰 ・主催者あいさつ ・祝辞 ・審査講評

#### 2. 競技部門

- ・日本料理部門「会席の部」
- ・日本料理部門「単品の部」
- ・西洋料理部門「コースの部」
- ・西洋料理部門「単品の部」
- ・中国料理部門「コースの部」
- ・中国料理部門「単品の部」
- ・氷彫刻部門「一本彫り」
- ・デザート部門「単品の部」
- ・学生部門「単品の部」

#### 3. 参加資格等（年齢制限無し）

##### (1) 一般部門

- ・（一社）沖縄県調理師会の会員
- ・（一社）全日本司厨士協会 沖縄県本部の会員
- ・（公社）日本中国料理協会 沖縄地区本部の会員
- ・沖縄県飲食業生活衛生同業組合の会員
- ・（一社）沖縄県洋菓子協会の会員

(2) 学生部門

専門学校、高等学校等（調理科）に在籍しているもの。

(3) 全部門にエントリー可能とする。（1部門25名までとする。）

※但し、出品数は各部門1人1点とすること。

4. 審査委員会及び審査基準

(1) 作品及び競技の審査等にあたるため、沖縄県調理技能競技審査委員会（以下「審査委員会」という。）を設置する。

(2) 審査委員会は、（一社）沖縄県調理師会の長から推薦を受けた者で構成する。  
また、審査委員長は審査委員の互選により決定する。

(3) 審査委員の選任

①審査委員会で選任する。

②審査委員は、一次審査3名、二次審査3名とする。

（ただし、氷彫刻部門は一次審査のみで3名とする。）

(4) 審査委員の任期は大会終了までとする。

(5) 審査基準及び審査方法は審査委員会が別に定める。

5. 表彰

審査の結果、成績優秀者に次のとおり賞状及びメダルを授与する。

①1位【金賞（1名）】：主催者より賞状とメダルを授与。

沖縄県より県知事賞（賞状）を授与。

②2位【銀賞（1名）】：主催者より賞状とメダルを授与。

那覇市より市長賞（賞状）を授与。

③3位【銅賞（1名）】：主催者より賞状とメダルを授与。

④奨励賞（★）：主催者より賞状を授与。

※県知事賞は参加者が20名以上の部門とする。

※学生部門は主催者の賞状及びメダルのみ授与する。

★奨励賞は各部門の参加者が20名以上は2名とし、20名未満は1名とする。

6. 申込方法

所定のレシピ又は参加申込書を添えて**令和5年10月31日（火）**までに下記へ申し込むこと。（FAX可）

部 門	申込先（団体名／所在地）	TEL	FAX
全部門	一般社団法人沖縄県調理師会 那覇市辻1-9-10 コーポ千田202	098-863-2882	098-863-2893

※FAX送信後は、必ず申込み先へ電話確認すること。

7. 大会事務局

沖縄県職業能力開発協会 那覇市西3-14-1（那覇地域職業訓練センター内）

TEL 098-862-4278 FAX 098-866-4964

8. 競技内容

## 【日本料理部門】 一会席の部

### 1. 競技内容

肉類、魚介類、野菜類及びその他の県産食材を使い、創造性豊かな創作料理を作る。  
(但し、商品として提供できるものとする。)

(1)材料費：原価は2,000円以内とし、売価を各自で設定して表示すること。

(2)盛付け方法は自由とする。

※クロス、底上げ、飾り花などの演出は自由とする。(原価には含まない)

(3) 展示スペースは、奥行90cm×間口75cmとする。

(4) レシピ：所定の申込用紙に記入して提出すること。

(5)料理は1人盛りとする。

**※出品数は1人1点とすること。**

### 2. 参加資格（年齢制限なし）

(一社)沖縄県調理師会・(一社)全日本司厨士協会 沖縄県本部・(公社)日本中国料理協会 沖縄地区本部・沖縄県飲食業生活衛生同業組合の会員

### 3. 日 程

令和5年11月12日（日）那覇地域職業訓練センター（那覇市西3-14-1）

①作品搬入 7:00～ 8:40（時間厳守）作品搬入、展示を完了すること。

②作品審査 9:00～10:00

③一般公開 10:30～15:30

④撤 収 15:30～17:00

※申し込みは 令和5年10月31日（火）厳守。

※表彰式 令和5年12月に実施予定（那覇地域職業訓練センター）

### 4. 審査基準

項 目
料理と器の調和がとれているか
実用性があるか
創造性があるか
調理技能
素材が生かされているか

## 【日本料理部門】－単品の部

### 1. 競技内容

肉類、魚介類、野菜類及びその他の県産食材を使い、創造性豊かな創作料理を作る。  
(但し、商品として提供できるものとする。)

(1)材料費：原価は500円以内とし、売価を各自で設定して表示すること。

(2)盛付け方法は自由とする。

※クロス、底上げ、飾り花などの演出は自由とする。(原価には含まない)

(3) 展示スペースは、奥行45cm×間口50cmとする。

(4) レシピ：所定の申込用紙に記入して提出すること。

(5)料理は1人盛りとする。

**※出品数は1人1点とすること。**

### 2. 参加資格（年齢制限なし）

(一社)沖縄県調理師会・(一社)全日本司厨士協会 沖縄県本部・(公社)日本中国料理協会沖縄地区本部・沖縄県飲食業生活衛生同業組合の会員

### 3. 日 程

令和5年11月12日（日）那覇地域職業訓練センター（那覇市西3-14-1）

①作品搬入 7:00～ 8:40（時間厳守）作品搬入、展示を完了すること。

②作品審査 9:00～10:00

③一般公開 10:30～15:30

④撤 収 15:30～17:00

※申し込みは令和5年10月31日（火）厳守。

※表彰式 令和5年12月に実施予定（那覇地域職業訓練センター）

### 4. 審査基準

項 目
料理と器の調和がとれているか
実用性があるか
創造性があるか
調理技能
素材が生かされているか

## 【西洋料理部門】 ーコースの部

### 1. 競技内容

肉類、魚介類、野菜類及びその他の県産食材を使い、創造性豊かな創作料理を作る。  
(但し、商品として提供できるものとする。)

(1)材料費：原価は2, 0 0 0円以内とし、売価を各自で設定して表示すること。

(2)盛付け方法は自由とする

※クロス、底上げ、飾り花などの演出は自由とする。(原価には含まない)

(3) 展示スペースは、奥行9 0 cm×間口7 5 cmとする。

(4) レシピ：所定の申込用紙に記入して提出すること。

(5)料理は1人盛りとする。

**※出品数は1人1点とすること。**

### 2. 参加資格（年齢制限なし）

(一社)沖縄県調理師会・(一社)全日本司厨士協会 沖縄県本部・(公社)日本中国料理協会沖縄地区本部・沖縄県飲食業生活衛生同業組合の会員

### 3. 日 程

令和5年11月12日（日）那覇地域職業訓練センター（那覇市西3-14-1）

①作品搬入 7：00～ 8：40（時間厳守）作品搬入、展示を完了すること。

②作品審査 9：00～10：00

③一般公開 10：30～15：30

④撤 収 15：30～17：00

※申し込みは 令和5年10月31日（火）厳守。

※表 彰 式 令和5年12月に実施予定（那覇地域職業訓練センター）

### 4. 審査基準

項 目
料理と器の調和がとれているか
実用性があるか
創造性があるか
調理技能
素材が生かされているか

## 【西洋料理部門】 一単品の部

### 1. 競技内容

肉類、魚介類、野菜類及びその他の県産食材を使い、創造性豊かな創作料理を作る。  
(但し、商品として提供できるものとする。)

(1) 材料費：原価は500円以内とし、売価を各自で設定して表示すること。

(2) 盛付け方法は自由とする。

※クロス、底上げ、飾り花などの演出は自由とする。(原価には含まない)

(3) 展示スペースは、奥行45cm×間口50cmとする。

(3) レシピ：所定の申込用紙に記入して提出すること。

(4) 料理は1人盛りとする。

**※出品数は1人1点とすること。**

### 2. 参加資格 (年齢制限なし)

(一社) 沖縄県調理師会・(一社) 全日本司厨士協会 沖縄県本部・(公社) 日本中国料理協会沖縄地区本部・沖縄県飲食業生活衛生同業組合の会員

### 3. 日 程

令和5年11月12日(日) 那覇地域職業訓練センター(那覇市西3-14-1)

① 作品搬入 7:00～ 8:40 (時間厳守) 作品搬入、展示を完了すること。

② 作品審査 9:00～10:00

③ 一般公開 10:30～15:30

④ 撤 収 15:30～17:00

※申し込みは 令和5年10月31日(火) 厳守。

※表彰式 令和5年12月に実施予定 (那覇地域職業訓練センター)

### 4. 審査基準

項 目
料理と器の調和がとれているか
実用性があるか
創造性があるか
調理技能
素材が生かされているか

## 【中国料理部門】一コースの部

### 1. 競技内容

肉類、魚介類、野菜類及びその他の県産食材を使い、創造性豊かな創作料理を作る。  
(但し、商品として提供できるものとする。)

(1)材料費：原価は2,000円以内とし、売価を各自で設定して表示すること。

(2)盛付け方法は自由とする

※クロス、底上げ、飾り花などの演出は自由とする。(原価には含まない)

(3) 展示スペースは、奥行90cm×間口75cmとする。

(4) レシピ：所定の申込用紙に記入して提出すること。

(5)料理は1人盛りとする。

**※出品数は1人1点とすること。**

### 2. 参加資格（年齢制限なし）

(一社)沖縄県調理師会・(一社)全日本司厨士協会 沖縄県本部・(公社)日本中国料理協会沖縄地区本部・沖縄県飲食業生活衛生同業組合の会員

### 3. 日 程

令和5年11月12日（日）那覇地域職業訓練センター（那覇市西3-14-1）

①作品搬入 7:00～ 8:40（時間厳守）作品搬入、展示を完了すること。

②作品審査 9:00～10:00

③一般公開 10:30～15:30

④撤 収 15:30～17:00

※申し込みは 令和5年10月31日（日）厳守。

※表彰式 令和5年12月に実施予定（那覇地域職業訓練センター）

### 4. 審査基準

項 目
料理と器の調和がとれているか
実用性があるか
創造性があるか
調理技能
素材が生かされているか



## 【中国料理部門】 一単品の部

### 1. 競技内容

肉類、魚介類、野菜類及びその他の県産食材を使い、創造性豊かな創作料理を作る。  
(但し、商品として提供できるものとする。)

(1)材料費：原価は500円以内とし、売価を各自で設定して表示すること。

(2)盛付け方法は自由とする。

※クロス、底上げ、飾り花などの演出は自由とする。(原価には含まない)

(3) 展示スペースは、奥行45cm×間口50cmとする。

(3) レシピ：所定の申込用紙に記入して提出すること。

(4)料理は1人盛りとする。

**※出品数は1人1点とすること。**

### 2. 参加資格（年齢制限なし）

(一社)沖縄県調理師会・(一社)全日本司厨士協会 沖縄県本部・(公社)日本中国料理協会沖縄地区本部・沖縄県飲食業生活衛生同業組合の会員

### 3. 日 程

令和5年11月12日（日）那覇地域職業訓練センター（那覇市西3-14-1）

①作品搬入 7:00～ 8:40（時間厳守）作品搬入、展示を完了すること。

②作品審査 9:00～10:00

③一般公開 10:30～15:30

④撤 収 15:30～17:00

※申し込みは 令和5年10月31日（火）厳守。

※表彰式 令和5年12月実施予定（那覇地域職業訓練センター）

### 4. 審査基準

項 目
料理と器の調和がとれているか
実用性があるか
創造性があるか
調理技能
素材が生かされているか

## 【デザート部門】－単品の部

### 1. 競技内容

果物及び、その他の県産食材を使い、デザートとしてはっきりわかるように創造性豊かな創作デザートを作る。(但し、商品として提供できるものとする。)

(1) 材料費：原価は500円以内とし、売価を各自で設定して表示すること。

(2) 盛付け方法は自由とする。

※クロス、底上げ、飾り花などの演出は自由とする。(原価には含まない)

(3) 展示スペースは、奥行45cm×間口50cmとする。

(3) レシピ：所定の申込用紙に記入して提出すること。

(4) 料理は1人盛りとする。

**※出品数は1人1点とすること。**

### 2. 参加資格（年齢制限なし）

(一社) 沖縄県調理師会・(一社) 全日本司厨士協会 沖縄県本部・(公社) 日本中国料理協会沖縄地区本部・沖縄県飲食業生活衛生同業組合・(一社) 沖縄県洋菓子協会の会員及び高等学校、専門学校等（調理科等）に在籍しているもの。

### 3. 日 程

令和5年11月12日（日）那覇地域職業訓練センター（那覇市西3-14-1）

①作品搬入 7:00～ 8:40（時間厳守）作品搬入、展示を完了すること。

②作品審査 9:00～10:00

③一般公開 10:30～15:30

④撤 収 15:30～17:00

※申し込みは 令和5年10月31日（火）厳守。

※表彰式 令和5年12月に実施予定（那覇地域職業訓練センター）

### 4. 審査基準

項 目
料理と器の調和がとれているか
実用性があるか
創造性があるか
調理技能
素材が生かされているか

## 【 氷彫刻部門 】－１本彫り

### １．競技内容

氷１本を使い作品を仕上げる。

(1)テーマ：自由とする。

(2)氷は１本彫りとし、『差込，重ね，スライス』を行ってはいけない。

(3)競技時間内に作品が完成しない場合は『失格』とする。

### ２．参加資格（年齢制限なし）

（一社）沖縄県調理師会・（一社）全日本司厨士協会 沖縄県本部・（公社）日本中国料理協会沖縄地区本部・沖縄県飲食業生活衛生同業組合の会員

### ３．日 程

令和５年１１月１２日（日）那覇地域職業訓練センター（那覇市西３－１４－１）

①集 合	１１：００（時間厳守）
②受 付	１１：１０～１１：３０
③競技説明	１１：３０～１１：５０
④競 技	１１：５０～１２：４０
⑤審 査	１２：４０～１３：１０
⑥撤 収	１３：４０～

※申し込みは 令和５年１０月３１日（火）厳守。

※表 彰 式 令和５年１２月に実施予定（那覇地域職業訓練センター）

### ４．審査基準

項目
素材の活用：氷の特性、特徴が活用されているかどうか。 無駄は無いか。
造 形 力：作品の造形がしっかりしているか。 形態がまとまっているか。
安 定 性：作品の総合的バランスはとれているか。
表 現 力：作品を通じて訴えるものがあるか。 タイトルとの調和はとれているか。
芸 術 性：上記を総合した芸術性があるか。

## 【学生部門】 一単品の部

### 1. 競技内容

肉類、魚介類、野菜類及びその他の県産食材を使い、創造性豊かな創作料理(和・洋・中は問わない)を作る。

(但し、商品として提供できるものとする。)

(1)材料費：原価は500円以内とし、売価を各自で設定して表示すること。

(2)盛付け方法は自由とする。

※クロス、底上げ、飾り花などの演出は自由とする。(原価には含まない)

(3) 展示スペースは、奥行45cm×間口50cmとする。

(3) レシピ：所定の申込用紙に記入して提出すること。

(4)料理は1人盛りとする。

**※出品数は1人1点とすること。**

### 2. 参加資格 (年齢制限なし)

高等学校、専門学校等(調理科等)に在籍しているもの。

### 3. 日 程

令和5年11月12日(日) 那覇地域職業訓練センター(那覇市西3-14-1)

①作品搬入 7:00～ 8:40 (時間厳守) 作品搬入、展示を完了すること。

②作品審査 9:00～10:00

③一般公開 10:30～15:30

④撤 収 15:30～17:00

※申し込みは 令和5年10月31日(火) 厳守。

※表彰式 令和5年12月に実施予定 (那覇地域職業訓練センター)

### 4. 審査基準

項 目
料理と器の調和がとれているか
実用性があるか
創造性があるか
調理技能
素材が生かされているか

### 第 3 5 回 沖縄県調理技能競技大会申込書（レシピ）

※参加する競技部門に○を入れて下さい。

1	日本料理部門（会席の部）	
2	日本料理部門（単品の部）	
3	西洋料理部門（コースの部）	
4	西洋料理部門（単品の部）	
5	中国料理部門（コースの部）	
6	中国料理部門（単品の部）	
7	デザート部門（単品の部）	
8	学生部門（単品の部）	

<p>出展 No.</p> <p>(事務局使用欄)</p>
-------------------------------

【    /    枚】
--------------

売価    ¥	
作 品 名	

料理名	材料名	原価（円）	料理の特徴(全体的)
合    計		円	

(ふりがな)	
申込者氏名	
事 業 所	<p>名 称：</p> <p>連絡先：</p>

## 第35回 沖縄県調理技能競技大会申込書

出展 No.  
(事務局使用欄)

【 氷彫刻部門（一本彫り） 】

作 品 名	
-------	--

<b>【デッサン】</b>	
<b>【コメント】</b>	

部 門	氷彫刻部門（一本彫り）
（ふりがな） 申込者氏名	
事 業 所	名 称： 連絡先：