

全国水産・海洋高等学校 食品技能コンテスト全国大会
第1回大会開催要項

1. 主旨

水産業の縮小と少子化の進行、更には長引く景気の低迷による就職難と上級学校への進学者の増加傾向は、高校を最終学歴としてきた従来の専門高校のあり方からの変革と脱皮に拍車をかけている。

ここにおいて、専門高校は、日本人の進路の決定時機が時代の進展とともに、小学校卒、中学校卒、高校卒、そして大学卒、更には大学院卒へと、高学歴化傾向を加速させている現状を率直に認め、専門高校の活路を中学校の進路指導のあり方の変革に重みを置いてきた従来の姿勢から、より専門性を高める方向へと転換して行かなければならないと考える。

この度の『食品技能コンテスト全国大会』開催の意図するところは、水産・海洋高等学校の食品系学科に学ぶ生徒達の、専門的な知識・技術の習得を支援することを目途に実施している「高等学校食品技能検定」をベ－スとして、食品系学科の生徒の、より専門的な知識・技術の習得と専門性を高めること、国公立大学への進路実現を支援すること等を目途とし、更には、水産・海洋高等学校の食品系学科に学ぶ生徒の意識の高揚に寄与することなどを期待し実施するものである。

2. 主催・主管

全国水産高等学校長協会 全国高等学校食品技能検定委員会

3. 後援（予定）

財団法人 産業教育振興中央会

学校法人 食糧学院 東京栄養食糧専門学校

4. 期日・日程

平成 15 年 8 月 20 日（水）14:00 から 21 日（木）12:00 まで
8/20（水）

14:00	開会式（東京水産大学）
14:00 - 15:00	同大学にて講演を受講（引率教員と一緒に）
15:15 - 16:05	筆記コンテスト（同大学講義室）
16:20 - 17:00	基礎実技コンテスト（同上）
17:00 - 19:30	宿泊場所へ移動、夕食、入浴
19:30 - 21:00	生徒交流会

8/21（木）

07:00	起床、朝食
08:00	宿舎出発、専門学校へ移動
09:00 - 10:30	応用実技コンテスト（東京栄養食糧専門学校）
10:30 - 11:00	採点、閉会式（同専門学校）
11:00 -	専門学校出発、品川へ移動
12:00 -	表彰式、解散（東京水産大学）

5 . 会場

第 1 日目：東京水産大学

（東京都港区港南 4-5-7 TEL.03-5463-0605）

第 2 日目：東京栄養食糧専門学校

（東京都世田谷区池尻 2-23-11 TEL.03-3424-9114）

6 . 参加予定校

全国 7 地区から別表に従って選抜した 10 校 10 名以内を基本とする。
原則として食品技能検定の 1 類～3 類をすべて受検していること、または卒業までに受検することが確実な生徒とする。

7 . 種目

高等学校食品技能検定（1 類～3 類）に関する筆記コンテストと実技コンテストを行う。

なお、実技コンテストでは検定解説書に準じた基礎的実技と水産物を使った調理一般に関する応用実技を行う。応用実技の内容については、参加者が決定後、事務局から連絡します。

8 . 競技規定

筆記コンテスト 100 点、基礎実技コンテスト 50 点、応用実技コンテスト 50 点の計 200 点満点とし、別に定める審査委員と運営委員が採点する。

9 . 表彰

総合成績により総合優勝、優秀賞、努力賞を決め、産業教育振興中央会理事長（予定、1 名）、全国水産高等学校長協会理事長（1 名）および高等学校食品技能検定委員長（若干名）から表彰する。この結果を生徒の所属する高等学校では調査書に記載し、生徒自身の進路実現に役立てるものとする。

10. 選手の旅費補助

別表 1 に従って、主催者は選手の個人負担が 1 万円以下となるよう旅費を補助する。(1000 円未満切捨て)

11. 指定宿泊施設

東京晴海海員会館

(〒104-0053 東京都中央区晴海 3-16-4 TEL.03-3531-2216)

12. 応用実技コンテスト採点表

評価項目		採点表					
		非常に 良い	良い	普通	少し悪い	悪い	評 点
テーマの着眼点 (発想、馴染み易さ、 普及性等)							
準備・段取り (調理機器、調味料、 食材等の準備・配置)							
調理技術	調理手順						
	手さばき 正確さ						
	手速さ						
	味付け						
	盛り付け						
後片付け (洗浄・清潔、残渣の 後始末、調理機器の 手入れ、整理整頓等)							
評価計							

13. 実技コンテスト問題の例

(基礎実技) アジの 3 枚おろし (第 1 類解説書 P.139 例題 3)

(応用実技) アジを使った料理 (1 人前)

1 4 . 参加申し込み

参加を希望する学校は、別表 2 の参加推薦書を事務局までお送りください。
予定人数を超えた場合は、受検成績や推薦理由により事務局で参加校を選抜
後決定し各校へ連絡します。参加決定校は、応用実技の献立で使用する器具
と材料を事務局へ報告してください。事務局で調整します。

1 5 . 締め切り

参加推薦書は、7 月 18 日（金）必着で事務局へお送りください。

1 6 . 採点者（予定）

（筆記コンテスト、基礎実技コンテスト）

茨城県立海洋高等学校 海洋食品科 教諭 三浦 裕

千葉県立銚子水産高等学校 水産食品科 教諭 安田健治

（応用実技コンテスト）

国立教育政策研究所 教育課程調査官 落合敏邦

財団法人産業教育振興中央会 事務局長 土生木精一

東京水産大学 教授 食品生産学科長 和田俊

東京水産大学 講師 赤津 豊

全国水産高等学校長協会 理事長 松林清剛

高等学校食品技能検定委員会 委員長 徳益祐夫

学校法人 食糧学院 東京栄養食糧専門学校 教官

1 7 . 申し込み先（事務局）

〒850-0991

長崎市末石町 157-1

長崎県立長崎水産高等学校 食品技能検定委員会事務局

担当：吉田博文、宇野ゆか子

TEL.095-871-5675 FAX.095-871-5488

mail syokuhin-kentei@m9.dion.ne.jp

(別表1)

番号	地区	都道府県	学校名	全額受検	最寄駅	片道学割運賃	片道特急料金	往復旅費	補助基礎額	前泊補助	補助決定額	地区別補助枠	追加枠	予備枠
1	北海道	北海道	小樽水産		小樽	10,350	8,910	38,520	28,000	3,000	31,000	1		
2	北海道	北海道	函館水産		函館	8,310	7,400	31,420	21,000	3,000	24,000			
3	北海道	北海道	厚岸水産											
4	北海道	北海道	戸井											
5	東北	青森県	八戸水産		鮫	6,880	6,200	26,160	16,000		16,000	1		
6	東北	岩手県	宮古水産	2	磯鶏	6,880	5,850	25,460	15,000		15,000			
7	東北	岩手県	広田水産											
8	東北	岩手県	久慈水産											
9	東北	宮城県	水産		渡波	5,290	5,010	20,600	10,000		10,000			
10	東北	宮城県	気仙沼向洋											
11	東北	秋田県	海洋技術		男鹿	7,100	7,590	29,380	19,000		19,000			
12	東北	山形県	加茂水産	2	鶴岡	5,610	5,910	23,040	13,000		13,000			
13	東北	福島県	いわき海星		いわき	2,850	3,020	11,740	1,000		1,000	3		1
14	関東・東海	茨城県	海洋		那珂湊	2,040	2,010	8,100	0		0			
15	関東・東海	栃木県	馬頭											
16	関東・東海	千葉県	銚子水産		銚子	1,760	2,010	7,540	0		0			
17	関東・東海	千葉県	勝浦		勝浦	1,510	2,010	7,040	0		0			
18	関東・東海	千葉県	安房水産		館山	1,760	2,010	7,540	0		0			
19	関東・東海	東京都	大島南											
20	関東・東海	神奈川県	三崎水産		久里浜	760	0	1,520	0		0			
21	関東・東海	静岡県	焼津水産		焼津	2,600	3,120	11,440	1,000		1,000			
22	関東・東海	愛知県	三谷水産		三河三谷	4,200	3,960	16,320	6,000		6,000			
23	関東・東海	愛知県	内海											
24	関東・東海	三重県	水産											
25	日本海北部	新潟県	海洋									1		
26	日本海北部	富山県	海洋		滑川	5,120	5,070	20,380	10,000		10,000			
27	日本海北部	富山県	有磯		氷見	5,630	5,230	21,720	11,000		11,000			
28	日本海北部	石川県	能都北辰											
29	日本海北部	福井県	小浜水産									1		
30	日本海南部	京都府	海洋		宮津	7,210	6,890	28,200	18,000		18,000			
31	日本海南部	兵庫県	香住	2	香住	7,100	6,530	27,260	17,000		17,000			
32	日本海南部	鳥取県	境水産											
33	日本海南部	鳥根県	隠岐水産											
34	日本海南部	島根県	浜田水産		浜田	9,670	9,200	37,740	27,000	3,000	30,000			
35	日本海南部	山口県	水産									1		
36	四国	香川県	多度津水産		多度津	7,650	7,200	29,700	19,000	3,000	22,000			
37	四国	徳島県	水産											
38	四国	高知県	高知海洋											
39	四国	愛媛県	宇和島水産		宇和島	9,240	7,660	33,800	23,000	3,000	26,000	1		
40	九州	福岡県	水産	2	博多	9,670	8,480	36,300	26,000		26,000			
41	九州	長崎県	長崎水産		長崎	10,650	9,570	40,440	30,000	3,000	33,000			
42	九州	熊本県	苓洋											
43	九州	大分県	海洋科学		臼杵	10,510	9,570	40,160	30,000	3,000	33,000			
44	九州	宮崎県	宮崎海洋											
45	九州	鹿児島	鹿児島水産											
46	九州	沖縄県	沖縄水産											
47	九州	沖縄県	翔南											

(別表2)

食品技能コンテスト全国大会 第1回大会参加推薦書

学校名 _____

_____ 科 _____ 学年

生徒^{ふりがな}氏名 _____ 性別： _____ 年齢： _____

食品技能検定の受検成績 1類： _____ 2類： _____ 3類： _____

引率^{ふりがな}職員氏名 _____ 性別： _____ 年齢： _____

宿泊：8 / 19 (火) _____ 名 8 / 20 (水) _____ 名

推薦理由 _____

性別・年齢は団体宿泊の予約上必要になりますので、御記入お願いします。
宿泊人数は引率教員分も含めて下さい。