

## ご当地コンテスト審査の手引き

「ご当地ギョウザ」コンクール実施にあたり、審査資料のご要望がありましたので、青年コンクール審査の進め方を基に「手引き」を作成しました。審査採点表（2パターン）と合わせてご参照ください。（各支部の事情に合わせて内容をアレンジして使用してください）

### （1）書類（レシピ）のみで審査をする場合

- ①各部門 5 名以上の審査員が応募レシピと料理写真について審査（書類審査）を行う。
- ②選手の氏名、勤務先等のデータは全て伏せ、公正に審査を行う。
- ③審査員は応募レシピをよく読み、審査項目に基づいて 100 点を満点とした減点方式で採点する。
- ④各審査員が評価した点数から最高点と最低点を除外し、合計して平均化し、これをその作品の得点とする。
- ⑤集計の結果に基づき、各部門ともそれぞれ上位より順に各賞を選出する。同点があった場合、審査委員長（いなければ支部長）が上位者を決定する。

#### 審査項目と配点の例

部門	項目（配点）			
前菜	課題 1 の調理技術（30）	課題 1 の食材運用・組合せ（20）	刀工技術（30）	全体の外観（20）
熱菜	調理技術レベルと創造性（30）	食材の運用・組合せ（30）	テーマ（10）	外観（30）
点心	点心技術レベルと創造性（30）	点心 2 種の組み合わせ（30）	テーマ（10）	外観（30）

### （2）試食を伴う審査の場合

- ①各部門 5 名以上の審査員が審査を行う。
- ②選手の氏名、勤務先等のデータは全て伏せ、公正に審査を行う。
- ③審査員は応募レシピをよく読み、味、出来栄だけでなく試食した作品がレシピ通り出来ているかについても審査する。
- ④審査は、100 点を満点とした減点方式とする。
- ⑤各審査員が評価した得点を算出し、最高点と最低点を除いた得点を合計して平均化。これを作品の総得点とする。（小数点第 3 位以下切り捨て）
- ⑥総得点から違反項目について減点したものを選手の最終成績とする。
- ⑦集計の結果に基づき、各部門ともそれぞれ上位より順に各賞を選出する。同点があった場合、審査委員長（いなければ支部長）が上位者を決定する。

#### 審査項目と配点の例

部門	審査項目（配点）			
前菜	味（40）	刀工技術（30）	外観（20）	レシピの再現性（10）
熱菜	味・香り・ソース（40）	調理技術・火の通り具合（30）	熱菜 2 種の組み合わせ（20）	レシピの再現性（10）
点心	点心の味（40）	点心技術（30）	点心 2 種の組み合わせ（20）	レシピの再現性（10）