

## 2026 年度 NAFIC 高校生「三輪素麺」料理コンテスト Q & A (よくある質問)

### 【応募・参加資格に関する質問】

#### Q1. チームは2名でないと応募できませんか。

A. 応募は個人(1名)または2名1チームです。原則として2名1チームでの参加を推奨しますが、決勝当日に欠席等で1名になった場合も、1名で調理が可能であれば決勝大会の審査対象とします。

#### Q2. 同じ学校から何チームでも応募できますか。

A. はい。各校からの応募数に制限はありません。ただし、同一の生徒が複数の作品に応募することはできません。

#### Q3. 高等専修学校・高等専門学校も参加できますか。

A. はい。近畿2府4県(奈良県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、和歌山県)および三重県の「高等学校・高等専修学校・高等専門学校」が対象です。

#### Q4. ほかのコンテストに応募したレシピや、受賞歴のあるレシピを出してもよいですか。

A. いいえ。本コンテストは応募者自身の未発表オリジナルレシピのみ応募できます。受賞歴のあるレシピや他者が考案したレシピの模倣は不可です。

### 【レシピ・食材に関する質問】

#### Q5. 三輪素麺は必ず使う必要がありますか。

A. はい。必須食材です。決勝大会で使用する素麺の試作用は主催者より事前に配布します。

#### Q6. 和風の味付けを含めても良いですか。

A. 和風の要素を完全に排除する必要はありませんが、「フランス料理またはイタリア料理をベースとし、和風に偏りすぎないこと」が条件です。

#### Q7. だしや調味料は自家製でもよいですか。

A. だしを使用する場合は、市販品の使用が必須です。自家製調味料を使用する場合は、衛生面に配慮し、レシピ内に使用箇所を明記してください。

**Q8. どのような食材を使用できますか？**

A. 使用する食材は、家庭で比較的容易に入手できるものとしてください。特別な専門食材や、一般のスーパー等ではほとんど手に入らない食材の使用はご遠慮ください。なお、三輪素麺以外の麺や主食類、肉・魚・野菜などの組み合わせについては自由です。

**Q9. 材料費に決まりはありますか？**

A. 1食分あたりの材料費（素麺代を除く）は、目安として500円以内となるようにしてください。なお、この金額はあくまで目安であり、実際の購入価格に多少の差が生じることは差し支えありませんが、家庭で作りやすい価格帯を意識してレシピを考案してください。

**Q10. 自家製味噌を使ってもよいですか？**

A. いいえ。自家製味噌は使用できません。使用する食材は家庭で比較的容易に入手できるものとし、自家製味噌のように、一般の家庭で市販品として入手できないものは使用できません。味噌を使用する場合は、市販されている味噌をご利用ください。

**【調理・器具に関する質問】**

**Q11. 使用できる調理器具は決まっていますか。**

A. 決勝大会では、NAFICにある調理設備を基本として使用します。小型の電気調理器具等を持ち込む場合は事前申告制とし、電源容量や安全面から使用を制限する場合があります。

**Q12. ガストーチや小型バーナーの持ち込みは可能ですか。**

A. 原則不可です。特別な事情がある場合は、事前にご相談ください。

**Q13. 真空調理器・低温調理器の使用は可能ですか。**

A. 不可です。搬入・設置時間、電源容量、食中毒リスク管理の観点から制限します。

**Q14. フードプロセッサーやミキサーの持ち込みは可能ですか。**

A. 原則として持ち込みはできません。会場に準備した機器を使用してください。どうしても持ち込みが必要な特殊機器がある場合は、事前に事務局へご相談ください。内容を確認のうえ、電源容量や安全面から主催者が可否を判断します。

**Q15. 調理用のワイン等アルコールの使用は可能ですか。**

A. 風味付けのための最小限の使用は可能です。炎上の危険があるフランベ等は、審査員またはスタッフ立会いのもとで行い、消火器の近接配置や周囲の安全確保を条件とします。過度な使用は制限します。

**Q16. 氷や保冷材の持ち込みは可能ですか。**

A. はい。食材の温度管理目的で、クーラーボックス+保冷材の利用を推奨します。排水・溶けた水の処理は所定場所で行ってください。

**Q17. 大会で使用できるコンロの種類は決まっていますか。**

A. 決勝大会の調理台にはガスコンロのみ設置しており、IH コンロ（電磁調理器）はありません。

原則として会場に備え付けの鍋・フライパン等を使用してください。ただし、レシピの都合上で必要な場合は、ガスコンロで使用可能な鍋・フライパン等を各チームで持ち込むこともできます。

なお、IH クッキングヒーター等の IH 機器の持ち込みは、電源容量および安全管理の観点から原則不可とします。特別な事情がある場合は、事前にご相談ください。

**Q18. 器は持参ですか。**

A. はい。展示用の器は各チームで持参してください。試食用の器は主催者で用意します。指定のトレイ（約 380×260×20mm）2 枚に収まるよう器を選定してください。

**Q19. 会場の器を借りることはできますか。**

A. 盛り付け用の器は、原則として NAFIC 備品の器の貸出は行いません。緊急時のみ代替器を限定的に提供する場合があります。なお、試食用の器は主催者で用意します。

**Q20. 調理時間 60 分の中に、片付けも含まれますか。**

A. いいえ。計量・下処理・調理・展示用盛付け・試食用取り分けまでで 60 分以内です。試食用は、4 食分の取り分けをしてください。片付けは審査員へのプレゼンテーション終了後に 20 分以内で行っていただきます。

**Q21. 試食用 4 食分への取り分けはいつ行いますか。**

A. 調理時間 60 分の中で、指定の器へ 4 食分を取り分けてください。

**Q22. 食材の下処理を事前に済ませて持ち込んでもよいですか。**

A. 食材の洗浄・皮むき・軽い下味付けまでを事前に行うことができます。加熱や長時間の漬け込みなど、いわゆる「調理済み」に該当する工程は事前には行えません。

**【審査・大会運営に関する質問】**

**Q23. 一次審査はどのように行われますか。**

A. 応募用紙に記載されたレシピ・料理写真など、書類の内容による審査です。

**Q24. 審査基準はどこで確認できますか。**

A. 開催要項に記載の書類審査（4項目×25点）および決勝大会（100点満点）の審査基準をご確認ください。

**Q25. 決勝大会でのプレゼンテーションは必須ですか。**

A. はい。展示用料理を所定の順序で審査員に運び、口頭による5分以内のプレゼンテーションを行います。なお、審査員による質疑応答は行いません。

**Q26. 使用する調理台の位置や審査順は選べますか。**

A. いいえ、調理台の位置および審査順は、決勝大会当日に抽選方式で決定します。

**Q27. 決勝は一般見学できますか。**

A. 一般の方の見学はできません。安全確保と会場スペースの都合上、入場できるのは出場チームの関係者に限ります。入場人数、入場範囲や待機場所の詳細は、決勝大会前にお知らせする案内文書に従ってください。

**Q28. 撮影は可能ですか。**

A. 原則として撮影可能ですが、他チームの進行妨害や個人情報の写り込みに配慮してください。フラッシュや三脚の使用などについては運営の指示に従ってください。広報用の写真・動画は主催者が撮影し、公開する場合があります。

**Q29. SNSへの投稿に制限はありますか。**

A. 大会の様子の投稿は可能です。ただし、未公表の他チームのレシピ詳細や個人情報の投稿は禁止です。主催者が撮影した写真・動画を二次利用する場合は、出典を明記してください。

**Q30. プレゼンで小物や印刷物を使えますか。**

A. 使用できません。プレゼンテーションは口頭のみになります。

**【交通・会場について】**

**Q31. 会場までの交通手段は。**

A. JR・近鉄「桜井駅」から、スクールバスによる送迎があります。時刻などの詳細は一次審査を通過したチームに別途連絡します。

**Q32. 交通費の補助はありますか。**

A. 交通費は参加者または参加校の負担となります。

【応募方法に関する質問】

**Q33. 応募は郵送ですか。**

A. 応募は、NAFIC ホームページの電子申請フォームから提出のほかに、郵送による提出も可能です。

**Q34. メールが届かないのですが。**

A. 迷惑メールフォルダをご確認のうえ、届かない場合は開催要項に記載の応募・お問い合わせ先へお問い合わせください。

【著作権・情報公開について】

**Q35. 応募したレシピは公開されますか。**

A. 作品名・チーム名・学校名・写真等は、NAFIC ホームページや広報資料で紹介する場合があります。

**Q36. 応募したレシピの著作権はどうなりますか。**

A. 応募作品は、主催者が広報・食育等の目的で無償利用（複製・編集・公開等）できるものとします。