

2026年度NAFIC高校生「三輪素麺」料理コンテスト 開催要項

第1 趣旨

奈良の伝統食品「三輪素麺」をテーマに、次世代を担う高校生の調理技術と表現力の向上を図るとともに、地域の食への理解促進および食育の推進につなげる。

第2 主催等

- 1 主催：奈良県立なら食と農の魅力創造国際大学校（NAFIC）
- 2 共催：オーベルジュ・ドゥ・サンヴィ
- 3 協賛：奈良県三輪素麺工業協同組合、奈良県三輪素麺販売協議会

第3 コンテスト概要

- 1 名称：NAFIC 高校生「三輪素麺」料理コンテスト
- 2 テーマ：「三輪素麺を使用した、フランス料理・イタリア料理をベースにした創作麺料理」
- 3 実施内容
 - (1) 一次審査（書類審査）
 - ・レシピ・料理写真等による審査
 - (2) 決勝大会
 - ・NAFIC 実習室における調理審査・プレゼンテーション及び表彰式

第4 応募資格

応募は、以下のすべての条件を満たすこと。

- 1 近畿地方（奈良県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、和歌山県）および三重県内の高等学校、高等専修学校、高等専門学校に在籍する生徒で、個人または同一校生2名で構成するチームであること（以下「チーム等」という）。（各学校からの応募数に制限はないが、1チーム等につき応募作品は1点までとする。）
- 2 決勝大会当日に、応募料理の調理・プレゼンテーション及び表彰式に参加できること。
- 3 応募校に勤務する学校職員、もしくは学校が指定する者が大会に引率できること。
- 4 応募レシピは応募チーム等自身の未発表オリジナル作品であり、他のコンテスト等で未発表・未受賞であること。
- 5 応募内容（学校名・氏名・レシピ名・料理写真等）が、NAFIC ホームページ、印刷物、報道等で公表されることに同意できること

第5 応募テーマ及び条件

1 料理テーマ

- ・三輪素麺を必ず使用すること。
- ・フランス料理またはイタリア料理をベースとし、和風に偏らない工夫があること。

2 料理条件

(1) 使用食材・料理内容

- ・三輪素麺を必ず使用すること（決勝大会用の素麺は主催者が用意）。
- ・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、1食分あたりの材料費（素麺代を除く）は目安として500円以内とする。なお、一般家庭で市販品として入手できないもの（例：自家製味噌など）は使用できない。
- ・決勝大会進出チーム等には、主催者より試作用素麺を事前に配布する。
- ・料理内容・構成・盛り付け等に独自性・創造性を表現すること。
- ・決勝大会に使用する三輪素麺は、奈良県三輪素麺工業協同組合より提供いただいた等級「三輪の緒環（おだまき）の古（ひね）」を使用すること。

(2) 提供数

- ・5食分 内訳：審査試食用：4食分
展示・撮影用：1食分

(3) だし・調味料

- ・だしを使用する場合は、市販品を使用すること（銘柄は問わない）。
- ・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すること。

(4) 使用食材

- ・5食分の食材量を記載すること。

(5) 調理時間

- ・計量、下処理、調理、展示用盛付け・試食用取り分けまでを60分以内とする。
- ・試食用4名分は、指定の器へ取り分けること。
- ・プレゼンテーション審査後に片付けを20分以内で行うこと。

(6) その他

- ・衛生・安全に十分配慮すること。
- ・危険と判断される器具・食材（高度な加圧器具、アルコール類の過度な使用など）は使用を制限する場合がある。
- ・決勝大会の調理台はガスコンロのみとし、IHコンロ（電磁調理器）は設置しない。

- ・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認めない。特別な事情がある場合のみ、事前相談に基づき主催者が個別に判断する。
- ・調理器具は NAFIC 備え付けのものを基本として使用し、小型の電気調理器具等の持ち込みは原則行わない。どうしても持ち込みが必要な特殊機器がある場合は、事前申告のうえ主催者が電源容量・騒音・安全性等を確認し、可否を判断する。

第6 募集期間

2026年7月1日（水）～ 2026年9月30日（水）【必着】

第7 応募方法

- 1 NAFIC ホームページ内「高校生『三輪素麺』料理コンテスト」ページより次の書類を確認・ダウンロードすること。
 - (1) 本開催要項
 - (2) 応募用紙（A3サイズ横1枚で提出）
 - (3) エントリーシート
 - (4) Q&A
- 2 「応募用紙」と「エントリーシート」に次の事項を記入・添付すること。
 - ・作品名（料理名）
 - ・料理写真
 - ・料理コンセプト（200字程度）
 - ・レシピ（材料、分量、作り方、調理時間）
 - ・（個人応募の場合）応募者氏名（ふりがな）・学年
 - ・（チーム応募の場合）チーム名、出場生徒氏名（ふりがな）・学年
 - ・学校名、所在地
 - ・担当教員名、連絡先
- 3 「応募用紙」と「エントリーシート」をPDF等の指定形式に変換し、NAFIC ホームページ上の電子申請フォームから提出、もしくは、郵送により「第13 応募・お問い合わせ先」に、募集期間中に提出すること。
- 4 応募完了通知は登録メールアドレス宛に送付する。届かない場合は「第13 応募・お問い合わせ先」へ問い合わせること。

第8 審査スケジュール

1 一次審査（書類審査）

- (1) 審査内容：レシピ、料理写真等による書類審査
- (2) 審査員：主催者が指名する者
- (3) 選考：上位6チーム等
- (4) 結果通知：2026年10月19日（月）～23日（金）の間に、登録メールアドレス宛に通知。通過チーム等には、「会場見学（希望チーム等のみ）」の案内と決勝大会の詳細をメールにて送付する。辞退が出た場合は、次点チーム等を繰り上げる場合がある。
- (5) 使用器具等の報告：一次審査通過チーム等は、応募料理作成時に使用する調理器具・引率者について、2026年11月12日（木）までに、主催者に報告する。

2 会場見学（希望チーム等のみ）

- (1) 日時：2026年11月1日（日） 10時00分～10時30分（約30分）
- (2) 会場：なら食と農の魅力創造国際大学校（NAFIC）安倍校舎
（奈良県桜井市高家2217）
- (3) 内容：調理設備・器具の見学・説明
- (4) アクセス・送迎：
JR・近鉄「桜井駅」からスクールバスにより送迎（詳細は別途連絡）。

3 決勝大会（最終審査）

- (1) 日時：2026年12月6日（日） 9時30分～14時00分
実施時間：約4時間30分（受付・準備・調理・審査・表彰を含む）
- (2) 会場：なら食と農の魅力創造国際大学校（NAFIC）安倍校舎
- (3) 内容：
 - ・食材（素麺を除く）及び展示用の器は各チーム等持参（素麺、試食用の器は主催者で用意）。
 - ・制限時間内（調理・盛り付け・試食用取り分け60分）の調理・盛り付け及び試食後の片付け（20分）
 - ・審査員へのプレゼンテーション（口頭：5分以内、質疑応答はなし。）
 - ・審査員による試食・講評
 - ・表彰式
 - ・食材の下処理は、洗浄・皮むき・軽い下味付けまでを事前に行うことを認める。加熱、長時間マリネ等の「調理済み」に該当する工程は不可とする。
 - ・展示用の器は各チーム等で用意し、原則としてNAFIC備品の器の貸出は行わない。

- ・調理台のコンロはガスコンロのみとし、IH コンロ（電磁調理器）は使用しない。IH 機器の持ち込みは原則不可とする。
- ・調理器具は NAFIC 備え付けのものを基本とし、小型の電気調理器具等の持ち込みは原則行わない。どうしても持ち込みが必要な特殊機器がある場合は、必ず事前に事務局へ相談・申告すること。主催者は電源容量・騒音・安全性等を確認のうえ、使用の可否および条件を判断し、必要に応じて使用を制限する。

(4) 審査員：オーベルジュ・ドゥ・サンヴィ 浦辺 大 シェフ ほか

(5) アクセス・送迎：

JR・近鉄「桜井駅」からスクールバスにより送迎（詳細は別途連絡）。

第9 審査基準

1 書類審査

審査項目	審査内容	配点
創造性・独自性	三輪素麺の特性を活かした（高校生らしい）独創的なアイデアがあるか。	25点
簡便性・実現性	家庭や学校で「簡単に、比較的短時間で作れる素麺料理」であるか。	25点
再現性	誰でも再現しやすい、手順がわかりやすいレシピになっているか。	25点
色彩・盛り付け	フランス・イタリア料理らしさを感じさせる色彩や盛り付けの工夫があるか。	25点
合計		100点

2 決勝大会（調理審査）

審査項目	審査内容	配点
時間管理 （調理 60 分＋片付け 20 分）	制限時間（計量・下処理を含む調理・盛り付け 60 分＋片付け 20 分）を守れているか。 ※時間超過の場合は、減点・失格の規定に従う。	—
調理内容・所作	身だしなみ（清潔感）、衛生的な作業が行われているか。	10点
	調理手順や所作として、手順の組み立て、作業の無駄のなさ、安全な動き方など。	20点
見た目・盛り付け	全体の彩りが良く、美味しそうな盛り付けになっているか。	20点
味	構成力・味付け・バランス・食感など、味への総合的な評価。	30点
総合	料理に対する姿勢や考え方、プレゼンテーションを含めた総合的な評価。	20点
合計		100点

- ・順位決定は決勝大会の評価により行う。
- ・使用する調理台及び審査順は、決勝大会当日に抽選方式で決定する。
- ・指定した順番どおりに各個人またはチームで展示用・試食用を運び、審査員にプレゼンテーション（5分間）を行い、終了後に調理台の片付け（20分間）を行う。
- ・制限時間を超過した場合は、5分未満で▲10点、5分以上10分未満でさらに▲10点、10分以上の超過は失格とする。

第10 表彰

1位 副賞：オーベルジュ・ドゥ・サンヴィイ ランチペア招待券

2位 副賞：三輪素麺詰め合わせ

3位 副賞：焼き菓子詰め合わせ（NAFIC卒業生の店舗より）

4位～6位 副賞：野菜とジャム詰め合わせ

なお、決勝大会に出場したすべてのチーム等には、上記とは別に三輪素麺を贈呈する。

※受賞作品はNAFICホームページ等で紹介する。

第11 注意事項・遵守事項

- 1 応募はオリジナルレシピに限る。他のコンテスト等で受賞したもの、既存レシピの模倣は不可。
- 2 応募後の大幅なレシピ変更は原則不可とする（軽微な修正は事務局の承認のうえで認める場合がある）。
- 3 決勝大会の衛生管理・服装について
 - (1) 服装の指定は行わないが、調理実習にふさわしい清潔な服装とすること。
 - (2) 調理中は、清潔なエプロンおよび三角巾または調理帽を着用すること。
 - (3) 調理中は、必要に応じてマスクの着用を推奨する。
 - (4) 指輪、腕時計、ブレスレット等の装飾品およびネイル（付け爪・ジェルネイルを含む）は外すこと。
 - (5) 調理に適した滑りにくい靴を着用し、サンダル・ミュール等の着用は認めない。
- 4 応募にかかる費用および交通費は、参加者もしくは参加校負担とする。
- 5 危険と判断される器具・食材（高度な加圧器具、アルコール類の過度な使用など）は使用を制限する場合がある。
- 6 大会の様子は写真・動画撮影し、広報等で使用する場合がある。
- 7 応募・提出資料は返却しない。

第12 権利関係・個人情報の取り扱い

- 1 応募レシピおよび写真等の著作権は、入賞の有無にかかわらず、主催者が広報・食育等の目的で無償利用（複製・編集・公開等）できるものとする。
- 2 個人情報は本コンテストの運営及び関連する連絡の目的に必要な範囲で適切に管理する。
- 3 学校名・氏名・作品名・写真等は、公表する場合がある。

第13 応募・お問い合わせ先

奈良県立なら食と農の魅力創造国際大学校（NAFIC）

フードクリエイティブ学科食・研修係

住 所：〒633-0044 奈良県桜井市高家2 2 1 7

T E L：0744-46-9700

E-mail：nafic-food@office.pref.nara.lg.jp

受付時間：平日9時～17時