未来のレシピコンテスト2026 二次審査基準ガイドライン

1. 審査の基本方針

本コンテストの審査は、一次審査（書類選考）ののち、外部審査員による独立した二次審査によって行われます。主催団体（SRA）および会場提供校（辻調理師専門学校）の関係者は、二次審査における審査結果の決定・評価には関与しません。なお、SRAの理事が審査員を務める場合は、主催団体の代表としてではなく、審査員としての立場で公平な評価を行います。

2. 一次審査(書類選考)

FOOD MADE GOODスタンダードをもとにした日本サステイナブル・レストラン協会独自の評価基準を設け、その合計点をもとにファイナリスト8名を選定しました。

3. 一次審査と二次審査の関係

- 二次審査は、一次審査の点数・順位は加算せず、実食審査会当日の内容を踏まえて新たに評価します。
- Myエコものさし指標や一次審査のフィードバックコメントは、当日の料理・説明を理解するための参考情報として、審査員に事前に共有します。
- 旬などの影響で調達が困難な場合、応募時のレシピから当日までに食材や調理内容を軽微に変更することは可能です（ただし、変更がある場合は10月中に事務局までご相談ください）。変更の可否については、生産者に対する敬意や、作品全体のストーリー性・コンセプトの根本が損なわれない範囲であれば問題ありません。

4. 二次審査(実食審査会)の評価基準

二次審査では、以下の4つの基準で、実食・料理説明を元に審査します。審査にあたっては、レシピ内容・エントリー情報・一次審査結果を含む参考資料をまとめた「審査員向けブックレット」を事前に審査員に共有します。

No.	評価基準	内容
1	クオリティ（再現性）	100年続いて欲しい食材の良さを引き出せているか。再現したいと思える美味しさかどうか。 味の完成度・バランス、食感や温度帯を含めた皿としての仕上がり。
2	プレゼンテーション	想いの伝わり方・説得力、限られた時間での構成力。3分間の料理説明の内容、その後の質疑応答への受け答え
3	サステナビリティ（変える力）	生産者・一次産業への貢献、環境負荷への配慮、調達方法の工夫（1次審査の理念を実物・料理説明を通じて再評価）
4	バリュー（価値を伝える力）	レシピとしての独自性、食材価値向上への貢献、ストーリー性（1次審査の理念を実物・料理説明を通じて再評価）

賞の決定方法：

- 最優秀賞：各審査員が1位・2位を選び、1位を1点、2位を0.5点として集計する。合計点の上位作品を候補とし、最終的に審査員の協議により決定します。
- 学生部門賞：学生ファイナリスト3名の中から、審査員の投票により決定します。
- 審査員賞（最大**5**名）：各審査員が投じる2票に優劣をつけてもらい（1位・2位）、1位に投票した作品をその審査員の「審査員賞」とします。配点は1位1点・2位0.5点とし、投票は匿名ではなく記名式で行います。

5.「料理説明」について

項目	内容	実施タイミング
料理説明	提出後、審査員を前にして行う説明(3分間・必須)	仕上げ・盛り付け終了後

- 冊子など、料理説明のためのツールの持ち込みも可能です。ただし、動画やプレゼンテーション資料の投影をすることはできませんので、ご留意ください。
- 仕上げ・盛り付け中は、審査員から参加者への質問は行いません。
- 料理説明終了後の実食時間5分間は、参加者が審査員からの質問に回答できます。
- 作品は、第4項に掲げる4つの基準に基づき評価します。このうち、プレゼンテーション評価の対象は、作品提出後の3分間の料理説明および実食中の5分間の質疑応答とし、調理工程における発言等は評価対象に含みません

6. 提出のタイミング

提出（料理説明への移行）は、仕込み開始から90分後の定められた時間に行うものとします。仕上げ・盛り付けが早く完了した場合でも、前の出場者の評価時間と重複しないよう、繰り上げて進行することはありません。

7. 公平性の担保について

SRAおよび会場提供校の運営担当者は評価に関与しません。ただし、審査員として選任されたSRA理事は、審査員の立場で評価を行います。