



報道関係各位

2016年6月30日
プレスリリース

「和食ワールドチャレンジ 2016」が開幕

外国人による日本料理コンテスト、参加者募集を開始

本年も、外国人による日本料理コンテスト「和食ワールドチャレンジ 2016」(農林水産省主催)を開催いたします。「和食ワールドチャレンジ」は、世界各国・各地域で日本料理に取り組む優れた才能を発掘し、日本料理の魅力をさらに世界に広げていくことを目的に開催する日本料理の祭典です。

第4回となる今回も、日本以外の国籍を有する料理人や料理学校生を対象に参加者募集作業を開始しました。応募の締め切りは8月31日(水)を予定しています。

予選審査を通過した10人の料理人は、2016年12月15日(木)に東京で開催する決勝に出場。上位3人には金賞、銀賞、銅賞を授与、その他の決勝進出者には奨励賞を授与します。

決勝進出者を決める予選は2段階。まず、応募作品のレシピなどを記したエントリーシートに基づく書類審査(9月中旬)で、日本料理の特徴への合致度に加え、料理の美しさやオリジナリティー、日本料理に対する取り組みの姿勢などを総合的に判断。10月初旬に2次試作審査を実施して、10人の決勝進出者(ファイナリスト)を発表する予定です。決勝では、決勝会場にて、ファイナリストが応募作品と課題料理(後日発表)を調理。専門家および著名審査委員により、その場で調理技術と完成度・味を審査します。

「和食:日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されたり、2013年に約5万5000店あった海外の日本食レストランが、2015年に約8万9000店に増えているなど、日本料理は世界で脚光を浴びています。その理由は、おいしいだけでなく、四季や地域ごとに異なる魚介、肉、野菜などの多様かつ新鮮な食材を生かした料理であること、「かつおだし」や「こんぶだし」といったうま味成分を活用してその素材の味を生かし、油脂や塩分の使用を抑えた健康的な料理であることなどにあります。

日本食と日本食材をいっそう世界の人々の生活に浸透させるには、その国の人々の嗜好を知る現地出身の料理人の存在が欠かせません。「和食ワールドチャレンジ」は、世界のさまざまな場所で、腕を磨き、正しくおいしい日本料理を提供し、一人でも多くのお客さまを喜ばせようと努力する料理人を顕彰、日本食と日本食材のさらなる世界普及に貢献していただけるようサポートします。

具体的な応募方法、および応募用紙については、以下のURLをご参照下さい。

<http://washoku-worldchallenge.jp/>

お問い合わせ先

■報道関係 和食ワールドチャレンジ事務局 担当:戸田、田中

E-mail : washoku-question@nikkeibp.co.jp