

PaellaManiaOpenCup2026

：募集要項

【アマチュアパエジェ口最高峰：バレンシア伝統の継承】

本大会は、国内パエリア愛好家の楽しさと真剣な眼差しが交差する最高峰のステージ。アマチュア代表は世界大会につながる日本代表選考大会へ挑戦する。料理自慢を超えた探求の世界がここから始まる。

1. 参加資格と特典

【好きをひたむきに】パエリアの起源を探求。優勝者には、日本代表選考大会へ出場権が与えられます。

項目	内容
参加資格	1組1～2名 同一ペアでの参加は3回まで *補足① (PaellaMania会員以外は事前説明を受けるものとする)
授与される賞 特典	優勝:日本代表選考大会出場権・特別パフォーマンス賞・高槻特別賞 スペイン本大会応援ツアー参加権 など
申込締切	1次エントリー 2026年3月20日(金)～ 3月30日(月)

2. 日時・会場・競技スケジュール

【開催日時】 2026年5月30日(土) 10:00-17:00

【開催場所】 安満遺跡公園東エリア-あまいせきこうえん- 住所：大阪府高槻市八丁畷町12番3号
(最寄駅：阪急京都線「高槻市駅」から徒歩10分 JR京都線「高槻駅」から徒歩13分)

【スケジュール (仮：2025年の参考)】

項目	内容	項目
07:30	現着・受付	7:30までの到着が必須。受付後、設営開始
10:30	食材配布	バレンシア米、肉、野菜、サフラン等の配布
11:15	調理開始	制限時間135分。薪火による調理
13:30	提出終了	ステージで鍋回転を披露し提出、速やかに清掃・撤収
15:00	選手集合	審査会場に集合、他選手との交流
16:00	表彰式	優勝者には日本代表選考大会への出場権授与

3. 競技環境および設備規定

本大会は、パエリアの起源であるバレンシアパエリアを具現できる競技環境に近づくよう取り組んでいます。

- ・ 熱源：薪火 または ガス調理器。
- ・ パエリア鍋：直径50cm (希望者は大会本部の検査にて持込み可能)
- ・ パエリアグリル：地火ではなく脚付きのもの。(お持ちのWeberなどでも可能)

4. 競技・調理ルール

【公平な条件での真剣勝負】 食材の持ち込みは一切禁止です。配布された同一の素材から、いかに「バレンシアの伝統」と「独自の技術」を引き出せるかを厳正に審査します。

項目	内容
課題	バレンシアパエリア (Paella Valenciana) 7人前
制限	135分・調理ブース内で行う
熱源・鍋	薪火 (運営配布) ガス (各自) ・50cmパエリア鍋
服装	調理用の正装 (頭髪の覆い、エプロン相当) ・調理手袋
審査項目	味、見た目、色、米の食感、おこげ 審査の点数化はしません。*補足①
マナー	飲酒・喫煙の禁止。会場備品や美観の維持
運営協力	提出後は、速やかに使用機材の清掃・撤収準備に取り組む。

5. 指定食材 (完全支給制)

【公平・平等に配布を行います】 使用できる食材は当日大会本部より配布されるものに限定します。隠し味や私物の調味料の持ち込みは、判明した時点で即時、競技失格となります。

- ・ 肉類：鶏肉、うさぎ肉
- ・ 豆類：白花豆、モロッコインゲン
- ・ 野菜：トマト、ニンニク
- ・ その他：パプリカパウダー、サフラン、ローズマリー、塩、オリーブオイル
- ・ 米：パエリア専用米
- ・ 水：軟水・硬水

6. 用意するもの (大会本部提供と参加者持参)

【万全な準備が心の余裕を生む】 運営から提供される基本資材以外は、自己責任で持参ください。基本設備の破損・著しい汚れなどは、回復費用をご請求する場合があります。

運営が提供するもの	選手が持参するもの (例)
2m×2mテント、長テーブル1台	パエリアグリル (申請にて有償レンタル可能)
50cmパエリア鍋 (申請にて持込み可能)	包丁、まな板、おろし金、バッド、パレタ、 トング、五徳、火バサミ など
薪 (針葉樹・広葉樹)、火消しバケツ	汚水回収用ペットボトル
排水用ジョーゴ	その他、自身の調理スタイルに必要な道具一式

PMOC2026：補足①

【参加資格】

- ・過去PMCから参加の同一ペアの出場回数は「1」カウントに束ね、2026出場により「2」とする。
- ・3回出場のパペアで「上級パエジェロ」資格保有者は、パエリヤ啓蒙・発展の功績を認め「シニアパエジェロ」と称賛し、認定バッジが授与される。
- ・3回出場のパペアで、同一ペアの継続を望む場合は、代表者がPM支部会員になる事によりペアの存続が可能になる。

【授与される賞】

- ・パエリヤ調理技術の評価と等しく、大会本部の推進するパエリヤの啓蒙に努めた表現を評価し「特別パフォーマンス賞」として讃える。
- ・大会本部審査とは別に、開催地の一般参加者の人気投票を基準に特別賞として讃える。

【ルール・マナー】（パエジェロとしての行動規範）

『技術以前に、一人のパエリヤ愛好家として。』

パエリヤ愛好家は思いっきり楽しく、パエリヤを愛しているはず。調理中の所作、道具の扱い、そして片付けに至るまで、すべてが審査の対象であると考えてください。

① 提出に関する厳格なルール

- ・ **作品の「公有化」**：提出された瞬間、そのパエリヤは個人の所有物ではなく、大会本部の所有となります。提出後の微調整や、スプーンを入れての確認、回収は一切認められません。
- ・ **提出時間の厳守**：135分の制限時間を1秒でも過ぎた場合、提出を受け付けることはできません。
- ・ 提出はステージ前の所定の場所を当日ご説明します。

② 匿名性の完全保持

- ・ **公平性の守護**：審査員と選手は、審査が完了するまで完全に分断されます。提出時にブース番号が記号へ変換された後は、選手の審査エリアへの立ち入りを固く禁じます。自分の作品が分かる様な小細工も禁止です。

③ 調理場・環境への敬意

- ・ **「美」の徹底**：食材の無駄な廃棄や、薪の不適切な扱いは避けてください。
- ・ **迅速かつ完璧な撤収**：提出直後から、戦場（ブース）を元の状態以上に美しく清掃してください。
 - 薪の完全消火と灰の適切な処理。
 - 油汚れの拭き取り。
 - 共有スペースのゴミ拾い。 **「調理前より美しくして去る」**ことが、パエジェロに課せられる最低限のマナーです。

④ 競技者同士の尊重

- ・ 薪火の調理は隣接するブースに影響を与えることもあります。互いにパエリヤ愛好家として敬意を払い、円滑な大会運営を妨げる行為（大声、過度な場所の占有など）は慎んでください。

【審査規定：技術精査と評価】

審査員は全ての作品を必ず食味します。しかし、アマチュアパエジェ口の頂きは伝統の型を完璧に体現した作品のみです。

■ 第一ステージ：1次セレクション（予備選抜）

全作品を「視覚」と「嗅覚」で審査し、上位半数を選抜します。

- ・ **（香り）の重要性**：蓋を使わず、薪で一気に炊き上げる過程で、いかに香りを逃さず米に定着させたか。薪火特有の芳醇な**（香り）**が合否を分けます。
- ・ **色彩と盛り付け**：作品の輝き、具材の自然体の配置がバレンシアの伝統に準じているか。

■ 第二ステージ：2次セレクション（技術・食味精査）

選抜された作品に対し、以下の3項目を厳格に判定します。一つでも基準を満たさない場合は、**審査基準から外れます（評価対象外）**。

① プント（Punto）：米の吸水・加熱技術

米一粒を「最高の瞬間」で止める技術の評価します。

- ・ **正解**：スープの旨味を最大限に吸い、ふっくらとしつつも一粒一粒が独立し、心地よい弾力がある状態。
- ・ **除外**：米割れ(加熱しすぎや水の対流ミスで、米の表面が崩れたもの)
アルデンテ（芯残り）は、バレンシアでは「生煮え」という基準外となります。

② ソカラツ（Socarrat）：鍋底の精密判定（計5箇所）

審査員が物理的に鍋底をチェックし、火加減の均一性を測ります。

- ・ **検品ポイント**：【中芯（センター）1箇所 / 中央帯（ミドル）2箇所 / 外側（エッジ）2箇所】
- ・ **除外対象**：「おこげが形成されていない」、炭化（黒焦げ）している箇所が一つでもある場合。

③ 味の方向性：バレンシア味のベクトル（正統性）

パエリャは「お米を味わう料理」です。食味の突出により「お米の風味」を重要視します。

逸脱のタイプ	内容（評価対象外となる理由）
アメリカン	トマトやパプリカが強く、酸味や色が突出しすぎている。
チャイニーズ	ニンニクやオイル（脂気）が強く、中華料理のようなパンチに寄っている。
エスニック	ハーブ（ローズマリー等）が強く、香草の香りがお米を支配している。

■ 敗者復活：全作品食味の原則

「見た目だけで、貴方の135分を切り捨てたりはしない。」

審査員は、第一ステージで選外となった作品も必ず**全て食味**します。

「見た目や色彩」に難があったとしても、口にした瞬間に圧倒的な「プント」と「正統なバレンシアの味」が感じられた場合、審査員の合議により最終選考（ラスト2～3枚）へと引き上げられます。

■ 第三ステージ：最終セレクション（技術・食味・総合精査）

最終作品に対し、本年度の国内最高峰作品を厳格に判定します。

PMOC2026：補足②

【ボランティア】

『パエリヤのように丸く支え合う。』

現在、パエリヤの周知・啓蒙を推進するには、パエリヤ関係者のお力なくして成立しないのが現状でコンクール運営もアマチュア・プロが互いに支え合い技術を披露し合うという環境です。この催事のタイトルでもあります「PaellaSummit」は、パエリヤを愛する者が力を合わせて表現する場であるご理解いただき、運営参加型のボランティアとしてご協力をお願いしております。既存会員ならびに2026年度入会を頂く方におかれましては、ボランティアの参加により、大会エントリー費用を割引させていただきます。エントリー区分の規定のコマ数に応じてご参加ください。

*規定のコマ数参加が困難な場合は、「一般」区分のエントリー処理となります。

*5/30(土)は、大会前後のボランティアで1コマになります。

選考大会ボランティアコマ割り 初参加：2コマ PM会員：2 or 1 コマ

全5コマ	5/29(金)	5/30(土)	5/31(日)	6/1(月)
前半 (8:00 -13:00)		○	○	○
後半 (13:00-19:00)	○	7:00-9:00 15:00-19:00	○	

【有償機材レンタル】

代表選考大会に適した機材を有償にてレンタルが可能です。

数量に限りがありますので、先着順となります。*他のレンタル会社をご紹介することは可能です。

レンタルの機材は、大会選手受付の際にお渡しいたします。その際に、破損による現状回復を含めた簡単な誓約書に署名をいただきます。

有償機材レンタル

エントリー区分	70cmグリル	五徳	擁護用砂	炭トング	金額(税込)
一般	○	○	○	○	¥27,500
初参加+入会	○	○	○	○	¥13,750
PM会員	○	○	○	○	¥13,750

【競技用パエリヤ鍋】

代表選考大会に適した競技用鍋は大会本部で準備をいたします。

持込みを希望の選手は事前申請し、大会選手受付時に機材審査に合格した場合のみ使用が認められます。*申請はエントリー後、出場決定通知の際にご案内します。

【パエリヤ鍋・審査規定】

- ・スペイン製 パエリヤ鍋 50cm：材質 スチール（ホーロー加工不可）

【第6回 Paella Mania Open Cup 開催方針のお知らせ】

パエリアを「競う」から「和」へ。技術の成熟を、さらなる共鳴と発展のステージへ

拝啓

いつも本大会を支えてくださり、心より感謝申し上げます。回を重ねるごとに熱を帯びる本大会も、いよいよ第6回。皆さまが磨き上げてきた「こだわり」の技術は、今やプロの領域に達しており、運営一同、深く敬意を表します。さて、2026年より、本大会は「熟練した技術の研鑽」というこれまでの成果を礎に、より広く、より深く「パエリアの和」を根付かせる「開かれたコミュニティ」へと進化いたします。そのための新たな指針と、名誉ある「シニアパエジェロ」制度の運用を開始いたします。

1. 「ペア継続3回ルール」とシニアパエジェロ・バッジの授与

特定のペアによる技術の固定化を超え、新たな化学反応を促すため、同一ペアでの出場を「通算3回まで」といたします。これに伴い、継続出場の功績を公式に認定いたします。

- **継続カウントの整理**：過去の参加回数に関わらず、継続ペアは一律「1回」とカウントし、今大会（第6回）を「2回目」といたします。
- **【名誉】シニアパエジェロへの昇格**：同一ペアで3回の出場を達成された上級パエジェロの皆さまには、「シニアパエジェロ・バッジ」を授与し、通常枠を「卒業」となります。
- **【特例】大会連覇による即時昇格**：圧倒的な実力への敬意として、**大会を連覇（2連続優勝）したペアは、その時点で「シニアパエジェロ」に認定し、名誉ある卒業**といたします。

2. 「3回」を超えて同一ペアを希望される皆さまへ

「今の相棒と究極を極めたい」「プロの世界を目指したい」という熱意に応え、上位ステージをご用意いたしました。

- 同一ペアで4回目以降（またはシニア昇格後）の継続出場を希望される場合は、通常会員から「支部会員」への移行をお願いいたします。
- 支部会員は、**プロ大会への出場権をかけた選考対象**となり、より高度な競技ステージへと進むことが可能です。

3. 「ソロ参加」および「ドラフト・マッチング」の導入

「相方が見つからないが挑戦したい」「新しい風を吹かせたい」という方のための新制度です。

- **ソロ参加の容認**：2人1組を原則としつつ、お一人でのエントリーも可能です。
- **パエリア・ドラフト会議**：熟練の技を持つ皆さまと、自由な発想で楽しむ「エンジョイ層」を運営がマッチング。技術と遊び心が融合した、これまでにない一鍋の誕生を願います。

4. PMCで活躍されました皆さまへ：新たなステージへの招待

上記の「3回ルール」は制限ではなく、皆さまへの「レジェンド（伝道師）」としての期待です。バッジを胸にエンジョイ層を導き技術を伝承するもよし。支部会員としてプロの頂を目指すもよし。「誰と組んでも、最高のパエリアを炊ける」ことこそが、真の実力の証明となります。パエリアの鍋を囲む輪を、さらに大きく。皆さまの「こだわり」と、新たな「エンジョイ層」の活気が融合する第6回大会を、心より楽しみにしております。

敬具

2026年 3月吉日

全日本パエリア連盟 パエリアコンクール運営本部