

スエカ国際パエリャバレンシアーナ 日本代表選考大会 2026：募集要項

【世界大会への門：バレンシア伝統の継承】

本大会は、スペイン・バレンシアで開催される「スエカ国際パエリャバレンシアーナコンクール」の日本代表を選出する唯一無二の場です。単なる料理コンテストではなく、伝統・技術・精神性を兼ね備えた職人を求めています。

1. 参加資格と特典

【世界へ羽ばたくプロへの門戸】 スペイン料理を愛するプロフェッショナルであること。優勝者には、スペイン現地での挑戦を強力にバックアップする特典が用意されています。

項目	内容
参加資格	日本国内におけるスペイン料理店従事者、またはPaellaMania支部会員以上 1組2名まで（シェフ1名+補助1名）
優勝特典	スペイン世界大会出場権+世界大会滞在宿泊+賞金 ¥100,000- など
申込締切	1次エントリー 2026年3月1日（日）～ 3月15日（日）

2. 日時・会場・競技スケジュール

【開催日時】 2026年5月31日(日) 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
09:30	食材配布	バレンシア米、肉、野菜、サフラン等の配布
10:30	調理開始	制限時間150分。薪火による調理
13:00	提出終了	ステージへ提出後、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
16:15	表彰式	優勝者にはスペイン世界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、世界基準の「薪火調理」を完全再現します。

- ・ 熱源：薪火（LEÑA）限定。ガス、電気調理器の使用は一切禁止。
- ・ パエリャ鍋：直径70cm（希望者は大会本部の検査にて持込み可能）
- ・ パエリャグリル：地火ではなく脚付きのもの。（大会本部推奨あり）

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) 15人前
制限	150分・調理ブース内で行う
熱源・鍋	薪火 (運営配布)、70cmパエリア鍋
服装	調理用の正装 (コックコート着用必須、エプロンのみ不可)
審査項目	味、見た目、色、米の食感、おこげ
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・スパイス：トマト、サフラン、パプリカパウダー、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)
70cm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、 トンク、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

スエカ国際パエリャバレンシアーナ 日本代表選考大会 2026：補足

【ルール・マナー】（日本代表候補としての行動規範）

『技術以前に、一人の料理人として。』

パエリャ日本代表は、スペインの地で日本の料理人の代表として見られます。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、そのパエリャ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：150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、日本代表候補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。互いにプロとして敬意を払い、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、日本代表として世界へ送り出せるのは、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）

パエリアは「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150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。