

## 第4回山菜料理コンクール実施要領

### 1 開催趣旨

森林からの食の恵みを通じて、楽しみながらより多くの方々に森林・林業に関わっていただき山菜をはじめとする特用林産物の活用の可能性を広げ、森林・林業の普及啓発及び地域の振興につなげていくことを目的とします。

具体的には、料理コンクールを継続的に開催することにより山菜を普及させ、生産・流通・消費の拡大を図ること、山菜採取をツーリズムに活用するなど観光産業へも発展させることを目指し、将来的には山の恵みの6次産業化を推進していきます。

### 2 応募条件

- (1) 募集するレシピは、山菜を使用した未発表のオリジナル料理とします。(ジャンルは問いません。)
- (2) 応募者について資格などの制限はありません。(北海道内のほか道外からでもOK。)  
複数の応募も可能ですが、二次審査へ進出できるのは1人1作品となります。
- (3) 個人でもグループでも参加可能です。ただし、グループで参加する場合は、代表者1名を選出して応募して下さい。(二次審査の調理は1名で行います。)
- (4) 山菜は、生鮮品のほか水煮や乾燥、しょうゆ漬け、塩漬けなど保存目的で加工されているものも利用できます。
- (5) 材料費は、応募一作品4人分で2,000円以内とします。
- (6) 調理時間は、1時間以内とします。(アク抜き、乾物のもどし、米の浸水時間は含まれません。冷凍・発酵は調理時間内に含めて下さい。)
- (7) 一次審査(書類選考)を通過した場合は、二次審査(平成30年6月2日(土)午後、場所：占冠村)に出場していただきます。

※二次審査の時期に入手できない山菜を使用している場合に、レシピのアレンジをお願いする場合があります。

※二次審査会では占冠村産の山菜を事務局にて提供する予定です。(使用は自由)

<提供予定の山菜：ふきのとう(冷凍)、行者にんにく(冷凍)、ふき、わらび、うど、根まがり竹>

### 3 作品の募集方法

応募は、専用の応募用紙に作品名、作品のコンセプト、材料、作り方、材料費概算等の必要事項を記載し、作品の写真またはイラストを添付のうえ、郵送またはe-mailのいずれかで応募先へ提出して下さい。応募用紙は日本森林林業振興会旭川支部のホームページからも入手可能です。(http://www.center-green.or.jp/asahikawa/)

【応募先】 (一財)日本森林林業振興会旭川支部「山菜料理コンクール事務局」宛  
〒070-8003 旭川市神楽3条5丁目3-2  
[e-mail] kinagaki@center-green.or.jp

### 4 募集期間 平成30年3月1日(木)～4月11日(水)(必着)

### 5 審査について

#### (1) 一次審査

すべての応募作品について書類選考を行い、二次審査へ出場する作品(8点程度)を決定します。審査結果については、5月初旬に二次審査へ進む方へのみ郵送にてお知らせします。

#### (2) 二次審査

二次審査は、一次審査を通過した作品について、会場で実際に調理していただき、審査員が試食して評価し、各賞を決定します。審査結果は審査終了後に直ちに発表し、表彰します。

## 二次審査会の開催

【日時】平成30年6月2日（土）13:30～16:30（出場者は13:00までに集合）

【場所】勇払郡占冠村中央 占冠村コミュニティプラザ（道の駅「自然体感しむかつぶ」隣）

- ・ 宿泊：二次審査の当日は、特典として星野リゾート トナムでの宿泊を用意しています。（応募者ごとに2名分までの宿泊費（1泊朝食付）を主催者で負担します。）
- ・ 交通：占冠村の会場へは各自で集合して下さい。応募者1名分の交通費は主催者で負担します。（ただし、日本森林林業振興会の旅費規定に基づき算出した額とし、上限は2万円までとします。）
- ・ 材料：二次審査で使用する料理の材料費（2千円）についても主催者で負担します。  
※二次審査の詳細については、一次審査を通過した出場者へ個別にご連絡します。

### (3) 審査のポイント

「山菜の素材が生かされているか」、「広い世代への普及が期待できるか（作ってみたいくなる料理か）」、「山菜の使い方にアイデアや工夫が見られるか」の3点のほか、コンセプトや見た目、商品化等への発展性、美味しさなどを審査項目とし、総合的に判断します。

### (4) 審査員（予定）

- |                       |          |
|-----------------------|----------|
| ・ 旭川大学短期大学部生活学科食物栄養専攻 | 若杉 人美 教授 |
| ・ 旭川大学短期大学部生活学科食物栄養専攻 | 森重 正也 教授 |
| ・ 株式会社星野リゾート・トナム料飲統括  | 熊野 芳武 氏  |
| ・ スローフードしむかつぶ代表       | 山本 敬介 氏  |

## 6 表彰について

- ・ 最優秀賞 1点（副賞 現金1万円）
- ・ 優秀賞 2点（副賞 現金5千円）

さらに、最優秀賞のレシピは、星野リゾート トナム内のレストランのメニューとして期間限定で提供されます。（ただし、提供時期や提供レストランは未定。使用する食材によっては変更のご相談をさせていただく場合があります。）

この他、二次審査の出場者全員に占冠村の特産品を贈呈します。

## 7 応募レシピの普及について

応募のあったレシピについては、関係機関のホームページや地域イベント等で紹介したり、村内でのメニュー化・商品化の検討など山菜の普及のために活用させていただく場合があります。

作品や氏名の公開、レシピの活用についてご了承のうえ、参加申し込みをして下さい。

## 8 その他

- ・ 応募レシピの著作権は、主催者に帰属し、作品の返却はいたしませんのでご了承下さい。
- ・ 応募に伴う個人情報、本事業の目的以外では使用しません。

〈主催者〉 「山菜料理コンクール 実行委員会」

（旭川大学短期大学部、（株）星野リゾート トナム、 占冠村、 占冠村教育委員会  
（一財）日本森林林業振興会旭川支部）

〈協力〉 スローフードしむかつぶ、（株）占冠山村産業振興公社

〈後援〉 北海道新聞社、北海道上川総合振興局、旭川市、林野庁北海道森林管理局上川南部森林管理署

〈事務局（問合せ先）〉 一般財団法人日本森林林業振興会旭川支部 Tel 0166-61-1092（担当：稲垣）  
[e-mail] kinagaki@center-green.or.jp