具だくさん味噌汁コンテスト実施要項

1．目的

・地元農産物を使った具だくさん味噌汁を、町民や来訪者の皆様のご家庭で、または町内飲食店で食べることを通じて健康になることを目的とした、具だくさん味噌汁コンテストを開催します。
・応募いただいたレシピを道の駅で来訪者の皆様にご紹介したりすることを通じて、具だくさん味噌汁の魅力を発信します。

2．主催　こうら・ウエルネスツーリズム実行委員会　後援　甲良町

3．募集の概要

（１）募集内容

・地元農産物や県内の加工食品（調味料、乾物など）を使用した、健康に配慮したお味噌汁のオリジナルレシピを応募して下さい。

（２）応募条件・注意事項

・応募はお1人様につき、1点とします。※グループでの応募も可能です。
・応募いただくレシピは、未発表のものに限ります。
・応募いただいたレシピの使用権、その他webでの公開に要する権利は主催者に帰属します。
・応募書類（写真を含む）は返却しませんので、あらかじめご了承ください。
・応募用紙の個人情報は、応募に関する連絡以外には使用しません。
・お子様や町外在住者の応募も可能です。

（３）応募方法

・所定の応募用紙を、道の駅せせらぎの里こうらのホームページからダウンロード、又は道の駅せせらぎの里こうら直売所店頭か甲良町の公共施設（町役場・保健福祉センター・観光協会等）で入手し、必要事項を記載して、下記の応募先に電子メール、郵送又は店頭で提出してください。
・完成品の写真は必ず添付してください。

（４）応募先

こうら・ウエルネスツーリズム実行委員会 事務局　具だくさん味噌汁コンテスト係
（道の駅せせらぎの里こうら内）
〒522-0252　滋賀県犬上郡甲良町金屋1549-4　メール宛先：recipe@m-koura.jp

（５）応募期間

・令和5年7月17日（月）～8月31日（木）（必着）

４．審査基準・審査方法

（１）一次審査　令和5年9月中旬

・下表に示す審査基準に基づき、審査委員の書類審査により上位4レシピを選定します。
・1次審査の結果は、9月末頃までに通過者のみにご連絡いたします。

（２）二次審査　令和5年10月中旬

・一次審査で選定された上位4レシピ応募者に、甲良町長寺地域総合センター調理室で調理を行っていただき、審査員が実食し、審査基準による配点、及び調理の正確性（レシピ通りの調理を行っているか）、実食による味覚評価を加え、各賞を決定します。
・食材・調味料、食器は原則こちらで用意しますが、特殊な食材やこだわりの食材がある場合は各自ご用意ください。詳細は１次審査結果通知時にお送りする書類でご確認ください。

・交通費は原則実費で支給しますが、県外等遠方の場合は支給額の上限となる場合があります。

表　審査基準

項目	内容	配点
独創性	アイデアの斬新さ・地産地消・コンセプトがあるか・作成者の思い・季節感・食文化	1・2・3・4・5
普及性	料理の簡単さ・万人受けするか・味・食感・具材の大きさ・食べやすさ・満足できるか	1・2・3・4・5
栄養価値	栄養価計算・栄養情報・減塩・栄養の付加価値・アピールポイント	1・2・3・4・5
利用性	野菜の利用、使用量・手に入りやすい食材か	1・2・3・4・5
見た目	彩り・見た目が良い・器とのバランス・美しさ・おいしそうか、食べたいと思うか、作ってみたいか・具材の大きさ	1・2・3・4・5
合計		25点満点

5．審査委員（敬称略）

・滋賀県立大学人間文化学部生活栄養学科　准教授　青木 るみ子
・甲良町健康推進員協議会 会長　橋本 節子
・こうら・ウエルネスツーリズム実行委員会　委員長　上川 悟史（株式会社一休庵　社長）
・道の駅せせらぎの里こうら 駅長　金織 昭人
・道の駅せせらぎの里こうら農産物生産者組合　組合長　桂田 誠一
・道の駅せせらぎの里こうら UNOシェフ　福山 聡

6．結果発表・表彰式

・表彰式会場にて、最優秀賞に選ばれた具だくさん味噌汁を、事務局スタッフがレシピを元に調理し、お客様へ提供します。
・最優秀賞、優秀賞のレシピは表彰式会場でパネル展示します。

（1）日時：令和5年10月28日（土）
（2）会場：道の駅せせらぎの里こうら
（3）賞品
・最優秀賞：甲良米5kg、甲良町特産品
・優秀賞　（最優秀賞を除き、二次審査に残った3組）：甲良米3kg、甲良町特産品

7．問い合わせ先　（担当）

こうら・ウエルネスツーリズム実行委員会 事務局　具だくさん味噌汁コンテスト係
（道の駅せせらぎの里こうら内）
〒522-0252 滋賀県犬上郡甲良町金屋1549-4
TEL 0749-38-2744／recipe@m-koura.jp