

令和3年度山形県きのこ料理コンクール実施要領

1. 目的

食用きのこについての知識とその利活用の普及啓発により、きのこの消費拡大を図るとともに県民の意識向上と健康増進に寄与するため、きのこを利用した新しい料理方法を募集する料理コンクールを開催する。

2. 主催

山形県山菜・きのこ振興会

3. 後援

山形県

4. 協賛

おいしい山形推進機構

5. 開催日時

(1) 募集期間：募集開始～令和3年11月5日（金）

(2) 1次審査（書類審査）：令和3年11月下旬

(3) 本審査（調理審査）及び表彰式：令和3年12月11日（土）

6. 本審査開催場所

天童市立天童中部公民館

天童市老野森二丁目6番1号

7. 募集方法

(1) 応募方法

所定の応募用紙に必要事項を記入のうえ、期限までに下記宛てに郵送又はメールにて送付する。

(2) 応募先

山形県山菜・きのこ振興会事務局（山形県森林ノミクス推進課内）

山形市松波二丁目8-1

TEL 023-630-2526

FAX 023-630-2238

E-mail y-sansai-kinoko@nmai.org

(3) 応募資格

16歳以上または高校生以上で、山形県内に在住または通勤・通学している方。

8. 応募条件

(1) きのこを用いた未発表の料理であること。

(2) 材料費は応募1作品4人分で2,000円以内であること。

(3) 調理時間は60分で盛り付けまで完了させること。

（乾しいたけ等の水戻し、炊飯の時間は含まず、その他の下準備は不可）

(4) 本審査に参加できること。

(5) 応募は一人1作品とする。

9. 審査

(1) 1次審査

すべての応募作品について書類審査を行い、本審査出場者4名を決定する。

(2) 本審査

1次審査を通過したものにおいて、実際の調理を行う本審査を行い、入賞者を決定する。

審査基準は次のとおりとする。

合計100点

大項目	中項目	内容	配点
味覚	おいしさ	味、口ざわり、色調 食べやすい、なじみやすい	(30)
独創性	アイデアの斬新さ	料理内容 料理名(ネーミング)	(20)
普及性	材料の入手 料理のしやすさ	入手しやすい、手軽に作れる 時間があまりかからない	(20)
経済性	料理の価格 1人当たりの分量	4人分で2,000円以内 適量であること	(20)
総合	—	栄養、安全性、保存性、楽しさ	(10)

10. 表彰

本審査の順位により、次のとおり表彰者を決定する。

最優秀賞(山形県知事賞) 1名

優秀賞 若干名

副賞 ペロリングッズ

11. その他

- (1) 本審査出場者へ旅費(実費)および材料費(2,000円以内)を支給する。
- (2) 最優秀賞受賞者については、令和4年3月開催予定の日本特用林産振興会主催
令和3年度きのこ料理コンクール全国大会に山形県代表として推薦する。
(参加に必要な経費については、2名以内の旅費等を支給します。)
- (3) 作品については、主催者が一切の権利を有する。
(レシピをホームページ等で公開します。)