

第28回信州の味コンクール実施要領

1 趣 旨

信州農畜産物による食文化の創造と次代への継承を目的として、県内農村女性等が作る農産加工品及び創作ふるさと料理のコンクールを実施する。

信州農畜産物の消費拡大、農産加工品の商品性の向上と販売促進を図るとともに、コンクールへの参加者及び県民が、特色のある地域食材や郷土料理の良さを見直し、また健康長寿につながる食生活等について考える機会とする。

2 主 催

長野県、農村女性ネットワークながの、長野県農村生活マイスター協会

3 後 援

長野県農業改良協会、「おいしい信州ふーど」キャンペーン推進委員会

4 募集部門

(1) 商品加工の部

地域の農畜産物を用い、販売を目的として開発した加工品（委託加工品、酒類は除く。試作品の場合はパッケージ、ラベルが完成しているもの）

(2) 創作ふるさと料理の部

地域の農畜産物等を用いて創作した、郷土色豊かな一品料理

* 信州ACE（エース）プロジェクト運動の一環として、食材のうち野菜を140g以上（一人分、いもを除く、調理前の重さ）使用し、かつ減塩に配慮した作品のうち、優秀な出品財を別途表彰する。

5 応募対象者

(1) 長野県内に在住し、以下ア～ウのいずれかに該当する女性
（女性個人または女性が代表者を務める団体）

ア. 農業に携わっている

イ. 地域の農畜産物を活用した特産加工品の開発、製造等に携わっている

ウ. 地域の郷土料理や、農業と食の関わりを伝える活動を行っている

(2) 長野県内の高校生（個人またはグループ）

6 応募締め切り

平成30年11月5日（月）必着

7 応募方法

(1) 出品申込

信州の味コンクール出品申込書に必要事項を記入の上、最寄りの農業改良普及センター（高校生については長野県農政部農村振興課）へ提出する。農業改良普及センターは、出品申込書を取りまとめ、別に定める期日までに農村振興課へ報告する。

なお応募数は、個人の場合は1人につき各部門それぞれ1品、団体の場合は1団体につき各部門2品を限度とする。

(2) 審査会への出品

応募者は平成30年11月21日（水）の審査会当日、別紙「『信州の味コンクール』出品に係る留意事項」を参照の上、長野市若里市民文化ホールへ出品作品を搬入・展示する。

出品に関する材料費及び審査会場への交通費は、応募者の負担とする。

※高校生の出品については、審査会当日に本人の出品が難しい場合は、代理者による出品をお願いします。それも難しい場合は、農村振興課までご相談ください。

8 審査

(1) 審査方法

審査は、審査基準に基づく評価及び試食による。

(2) 審査会等開催日・場所

平成30年11月21日（水）

長野市 若里市民文化ホール

(3) 審査基準 別紙1のとおり

(4) 審査員 別途定める

9 表彰

審査の結果、優秀な作品には次の賞を授与する。

表彰式は、12月18日開催の「農村女性フェスティバル」において行う。

賞	部 門	
	商品加工の部	創作ふるさと料理の部
最優秀賞 (県知事賞)	1点	1点
信州ACE(エース)プロジェクト賞 (県知事特別賞)	—	1点
優秀賞 (農村女性ネットワークながの会長賞)	1点	1点
アイデア賞 (長野県農村生活マイスター協会会長賞)	1点	1点
旬ちゃん賞(おいしい信州ふーどキャンペーン推進委員会会長賞)	1点	1点
デザイン賞 (長野県農業改良協会会長賞)	1点	1点
合 計	5点以内	6点以内

10 県民、事業者等への紹介

(1) 入賞作品については、県ホームページと雑誌紙面等で、作品の名称・出品者の氏名及び市町村・作品の写真と特徴について紹介します。

(2) 商品加工の部への出品作品については、バイヤー(買い手企業)等から、商談希望や作品に対するご意見をいただきます。

(3) 「創作ふるさと料理の部」出品作品のレシピについては、「おいしい信州ふーど(風土)ネット」の「信州ふーどレシピ」や「クックパッド」等により、インターネット上で広く紹介します。

信州の味コンクール 出品申込書提出先

1	佐久農業改良普及センター (小諸市、佐久市、南佐久郡、北佐久郡) 〒385-8533 佐久市跡部 65-1	電話 0267(63)3111 FAX 0267(63)3308 E-mail saku-aec@pref.nagano.lg.jp
2	上田農業改良普及センター (上田市、東御市、小県郡) 〒386-8555 上田市材木町 1-2-6	電話 0268(23)1260 FAX 0268(23)2161 E-mail ueda-aec@pref.nagano.lg.jp
3	諏訪農業改良普及センター (岡谷市、諏訪市、茅野市、諏訪郡) 〒392-8601 諏訪市上川 1-1644-10	電話 0266(53)6000 FAX 0266(52)2295 E-mail suwa-aec@pref.nagano.lg.jp
4	上伊那農業改良普及センター (伊那市、駒ヶ根市、上伊那郡) 〒396-8666 伊那市荒井 3497	電話 0265(78)2111 FAX 0265(78)9349 E-mail kamiina-aec@pref.nagano.lg.jp
5	南信州農業改良普及センター (飯田市、下伊那郡) 〒395-0034 飯田市追手町 2-678	電話 0265(23)1111 FAX 0265(53)1629 E-mail minami-aec@pref.nagano.lg.jp
6	木曾農業改良普及センター (木曾郡) 〒397-8550 木曾郡木曾町福島 2757-1	電話 0264(24)2211 FAX 0264(22)4346 E-mail kiso-aec@pref.nagano.lg.jp
7	松本農業改良普及センター (松本市、塩尻市、安曇野市、東筑摩郡) 〒390-0852 松本市大字島立 1020	電話 0263(47)7800 FAX 0263(47)6594 E-mail matsumoto-aec@pref.nagano.lg.jp
8	北アルプス農業改良普及センター (大町市、北安曇郡) 〒398-8602 大町市大町 1058-2	電話 0261(22)5111 FAX 0261(23)0706 E-mail kita-aec@pref.nagano.lg.jp
9	長野農業改良普及センター (長野市、須坂市、千曲市、埴科郡、上高井郡、 上水内郡) 〒380-0836 長野市大字南長野南泉町 686-1	電話 026(233)5151 FAX 026(235)8393 E-mail nagano-aec@pref.nagano.lg.jp
10	北信農業改良普及センター (中野市、飯山市、下高井郡、下水内郡) 〒383-8515 中野市大字壁田 955	電話 0269(22)3111 FAX 0269(26)0074 E-mail hokushin-aec@pref.nagano.lg.jp
	長野県農政部農村振興課 〒380-8570 長野市大字南長野字幅下 692-2	電話 026(235)7243 FAX 026(235)7483 E-mail noson@pref.nagano.lg.jp

第 28 回信州の味コンクール 審査基準

【商品加工の部】

審査項目	審査のポイント	配点(点)
1 技術・品質	<ul style="list-style-type: none"> ・ 外観、味、香り、彩り ・ 材料の選定、組み合わせ ・ 料理の技術 ・ 素材の活かし方、衛生面 	10
2 独創性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 着眼点 ・ 斬新性 	10
3 地域性・文化性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域食材や伝統野菜の活用 ・ 地域の文化、歴史とのつながり 	10
4 商品性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 価格 ・ パッケージ、ラベル ・ ネーミング ・ 商品化レベル（お土産等） ・ 対象とする客層への訴求性 	10
合計		40

【創作ふるさと料理の部】

審査項目	審査のポイント	配点(点)
1 技術・品質	<ul style="list-style-type: none"> ・ 外観、味、香り、彩り ・ 材料の選定、組み合わせ ・ 料理の技術 ・ 素材の活かし方、衛生面 	10
2 独創性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 着眼点 ・ 名称（ネーミング） ・ 盛りつけ 	10
3 地域性・文化性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域食材の活用 ・ 地域の文化、歴史とのつながり ・ 季節感 	10
4 普及性	<ul style="list-style-type: none"> ・ 受け入れやすさ、魅力 ・ 材料の入手、調理の手軽さ 	10
5 健康への配慮 (信州ACEプロジェクト 賞応募作品のみ)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 野菜の使用量 ・ 減塩に対する工夫 	(10)
合計		40 (50)

第28回信州の味コンクール 出品申込書

1 商品加工の部

商 品 名			
出 品 者 名	氏名または団体・学校名		
市 町 村			
販 売 の 状 況	販売中の品 ・ 試作品 （どちらかに○）		
価 格	円		
内 容 量			
年 間 製 造 量	（概ねで結構です）		
賞味期限又は 消 費 期 限		保存方法	
原 材 料 名 （地元市町村産 原材料に○印）			
商品の特徴 およびPR	開発のきっかけ、工 夫した点、商品コンセ プト、販売開始時期		
	地域食材・伝統野 菜の活用、食文化 紹介等の工夫		
	希望する売り場・ 売り先(○印)	共同直売所 道の駅 スーパーマーケット 百貨店 土産物店 レストラン・カフェ 自営店舗 通販 その他()	
	想定するお客様		
	安全性への配慮		
製品の写真 <鮮明な写真を添付>			

※ 本申込書の表面は、作品介绍に使用させていただきます。

裏面(審査員・バイヤーのみに情報提供します)

商 品 名	
出 品 者 名	氏名または団体・学校名 出品担当者の役職・氏名 (学校の授業・クラブ活動で応募する場合)担当教諭氏名
住 所 TEL FAX E-mail	〒
製 造 工 程 (簡潔に記載 してください)	
備 考	

第28回信州の味コンクール 出品申込書

2 創作ふるさと料理の部

料 理 名	
出 品 者	氏名または団体・学校名
市 町 村	
材料と分量(1人分) (地元市町村産原材料に○印をし、分量、調味料はgやccで明記してください)	材料費:約 _____ 円 調理所用時間:約 _____ 分
作 り 方	① ② ③ ④ ⑤ ⑥
特徴及びPR	開発のきっかけ・工夫した点 等
	地域との結びつき(地域食材や伝統野菜の活用、文化・歴史とのつながりなど)
	その他(安全性への配慮など)
信州ACE(エース)プロジェクト 該当の有無 (野菜140g以上、減塩に配慮した作品は該当します)	有 無 (どちらかに○) 有の場合は、減塩の工夫を記載してください。
<出品作品の写真> (鮮明な写真を貼付)	

※ 本申込書の表面は、作品紹介のため配布資料及び県ホームページ「おいしい信州ふーど(風土)ネット(信州のふーどレシピ)」等へ掲載させていただきます。

裏面(非公開)

料理名	
出品者名	氏名または団体・学校名 出品担当者の役職・氏名 (学校の授業・クラブ活動で応募する場合)担当教諭氏名
住所 TEL FAX E-mail	〒