

岐阜県学生あゆ料理コンテスト実施要領

1 目的

食材としての“あゆ”の魅力を若い世代に認識していただく機会とするとともに、「清流長良川あゆパークレストラン里川」において提供する料理メニュー候補や、外食以外での鮎消費促進に貢献する家庭料理レシピ等を収集するため、アイデアあゆ料理を募集する。

2 主催

岐阜県

3 募集条件

(1) 募集作品

テーマ：食材としての“あゆ”の可能性をひらく創作料理の新提案

～みんなでレストランや家庭で味わう新レシピを開発しよう！！～

募集条件：あゆ、調味料を除く材料費が一食あたり500円以内になること。

一食あたり使用するあゆが80g(成魚1尾程度の重さ)程度になること。

加熱調理した料理とすること。

60分以内に調理可能な料理とすること。

応募者は募集作品取扱規定に同意すること。

応募作品は未発表のオリジナルであること。

1人2品までの応募とすること。

品目：主食、主菜、副菜のいずれかの一品とすること。

部門：レストラン部門、家庭料理部門のいずれかを選択すること。

*1品につき1部門だけを選択すること

(2) 対象

県内に在学・在住の高等学校及び特別支援学校(高等部)に通う生徒、高等専門学校、専修学校(高等課程及び専門課程)、大学、大学院、短期大学に通う学生及びこれに準ずる者

(3) 参加方法

上記(2)の個人で参加すること。

(4) 材料

主材料として、岐阜県産あゆを使用すること。

(2次審査では岐阜県産養殖あゆを主催者が配布)

(5) その他

応募用紙の裏面の項目はすべて審査対象となる。

応募書類及び料理写真の返却はしない。

応募用紙に記載の個人情報、本コンテストの目的以外には使用しない。

4 募集期間

令和4年7月1日(金)から令和4年9月16日(金) 17時必着

5 応募方法

応募用紙に記載の上、応募先に郵送、メールまたは直接持参で提出すること。

*募集作品取扱規定に署名の上応募すること。

6 応募先

岐阜県農政部里川振興課水産振興室漁業振興係

〒500-8570 岐阜市藪田南2-1-1

TEL：058-272-8293、FAX：058-278-2695

Mail：c11428@pref.gifu.lg.jp

7 選考方法

(1) 1次審査（書類審査）

期間：令和4年10月中旬（予定）

審査基準：創造性の高さ、普及性、利用性、総合

選考作品数：10作品程度（2部門合わせて）

*一次審査通過者のみに審査結果を通知する。

*1次審査通過者に1作品につき約1kg（約14～15尾）の練習用岐阜県産養殖あゆ（冷凍）を配布する。

(2) 2次審査（実技審査等）

期間：令和4年11月中旬（予定）

実技設定：原価：あゆ、調味料を除いた金額が1食分500円以内とする。

あゆは1人前あたり80g（成魚1尾程度の重さ）程度の使用とする。

加熱調理された料理とする。

調理時間：60分以内

調理数：2食分（展示審査用1、食味審査用1）

審査基準：食味、創造性の高さ、普及性、利用性、総合

【参考】審査の観点

食味（味付け、食感、食べやすさ、香り）

創造性の高さ（アイディアの斬新性）

普及性（料理のしやすさ、かかる時間、いろいろなアレンジができるか）

利用性（食材が活かされているか、食材の使い方が適切か）

総合（彩り、盛り付け、適量であるか、全体のバランス）

*レストラン部門と家庭料理部門では配点が異なります。

*新型コロナウイルス感染拡大防止対策

・感染防止対策を講じた上で実施する（詳細は二次審査案内時に提示）

・状況により2次審査が中止となる場合がある

*審査当日1作品につき約150g(2尾)の審査用岐阜県産養殖あゆを配布する。

*審査は完成した順に1作品ずつ行い、同時審査ではない。

8 表彰対象者

表彰者4名（各部門グランプリ1名及び準グランプリ1名）

奨励賞（一次審査通過者）

9 応募作品の取り扱い

(1) 被表彰作品の取り扱いは以下の通りである。

・レストラン部門：清流長良川あゆパークレストランにおけるメニューの候補作品とす

る。

- ・家庭料理部門：今後のスーパーマーケット等との連携時、店頭にてレシピを頒布する。
- (2) 応募作品は応募用紙裏面の応募作品取扱規定に則り、ホームページ等により広くレシピ及び作品の写真を公開することがある。