

# 「南房総食材を使った料理コンテスト」に関わるQ & A

## 1 南房総市地産地消運動の概要

### （運動の目的）

Q1 この運動の目的は何ですか？

⇒⇒ 現在国内では、安全安心な食料の確保、食料自給率の低迷、個食化の進展等、私たちの生活維持の根源である食に関する問題があります。この問題解決に向けて、全国で地産地消の取組が進んでいます。これは、地域で生産された食材を地域で消費すること、地域の食材にまつわる伝統・文化を理解し、次世代に伝えていくこと、食事を通して家族・地域のつながりを強めていくこと、さらには世界的な問題である環境負荷の低減を進めていくことなど、持続可能な社会をつくっていくために、市民一人ひとりができるところから始めていこうとする取組です。

「南房総市地産地消運動」は、行政、産業、学校、市民等、あらゆる人々が参加し、地域レベルで問題を克服していくことを目的として進めています。そのために、まず市民の皆様にも本市の豊かな農産物、水産物についての理解を深め、日々の食生活に地域の恵みをより一層多く取り入れていただきたいと考えています。なお、この運動は、今年度から始まった取組であり、市全体で大きな運動となるよう、第一歩として進めているものです。

### （運動の内容）

Q2 この運動は具体的にどのようなことをするのですか？

⇒⇒ この運動は、行政、産業、学校、市民等、あらゆる人々が参加できるような取組とすることを前提としています。市民が参加できる取組として、この料理コンテスト、地産地消キャンペーン、地産地消キックオフイベントを開催します。産業側の取組としては、キャンペーンに参加する飲食店の方に地域の食材を使った料理を提供していただいたり、農業者に産業まつりやキックオフイベントで規格外品即売を実施していただきます。

## 2 コンテストの概要

### （コンテストの目的）

Q3 このコンテストの目的は何ですか？

⇒⇒ このコンテストは南房総市地産地消運動の一環として実施されます。市民の皆様にも本市の豊かな農産物、水産物、そしてそれを育む温暖な気候についての理解を深めていただくためのきっかけづくりとして位置づけます。特に、次世代を担う青少年の方が、友達、先生、家族などと一緒に考える機会を持つことを通して、多くの市民の方

に考えるきっかけとなることを期待しています。

また、応募作品の中から、地域の新たな伝統となるような料理が生まれ、地域の食文化を豊かなものにしていくことを目的としています。

#### **(開催回数)**

Q4 このコンテストはこれで何回目の開催ですか？

⇒⇒ 今回が初めての開催となります。

### **3 作品の応募について**

#### **(「家族ごはん」の定義)**

Q5 「家族ごはん」とは、どの様なものですか？

⇒⇒ 応募する皆さんの自由な発想や創意工夫によって、家族みんなが揃って食べたい料となるものです。地域の食材、食文化、伝統、各家庭の自慢料理等を活かした提案も期待しますが、それだけに捉われず、新たに地域の食材を活かした名物料理となるもの、南房総市をアピールする力をもったものの提案を期待しています。

#### **(応募資格)**

Q6 応募は小学生でも可能ですか？

⇒⇒ 18歳以下の方が対象ですので小学生も応募は可能です。ただし、最終審査の際では、実際の料理を審査材料としますので、応募者の方が実際につくれるものであることが前提となります。

#### **(応募資格)**

Q7 団体とはどのようなグループですか？

⇒⇒ 何人かで集まったグループ、学校の学級単位、クラブ・部活動の組織など、市内に在住・在勤・在学の方を含む複数人で構成されるグループであれば、応募は可能です。  
※応募の際に、グループ名、団体名が、市内在住・在勤・在学の方を含むグループであることを分かるようにして応募して下さい。

#### **(作品規定)**

Q8 作品規定①について、南房総市でとれる食材に制限はありますか？

⇒⇒ 南房総市でとれる農産物、水産物であること以外の制限はありません。使用する南房総産食材の特徴等を活かした料理を期待します。なお、応募期間、最終審査の時点で、使用する食材が南房総市でとれない場合でも使用は可とします。ただし、最終審査時には市産以外のもので代用できるものであることが条件となります。

## （作品規定）

Q9 作品規定②について、単品料理とはどのようなものですか？

⇒⇒ 何種類かの料理を組み合わせたものではなく、家庭で出される一品として想定して下さい。なお、鍋料理やお弁当等の分けることのできないものは単品料理として取り扱うものとして、応募可能とします。

## （提出方法）

Q10 申込書をファックスで送ることは可能ですか？

⇒⇒ いいえ、できません。提出は「応募方法（6）送付先」まで、持参、メールまたは郵送して下さい。なお、郵送の場合は締切日の消印有効とします。（消印有効の時期についてはあらかじめ投函を予定する郵便局にお問い合わせ下さい。）

## （提出物）

Q11 申込書の書き方で注意する点がありますか？

⇒⇒ 申込書にある記入事項は必ず全て記載して下さい。記入は手書き、ワープロ打ちのどちらでも構いません。ただし、審査の際に読み取りができるように記入願います。また、添付する作品写真は、カラーとします。（カラー印刷可）印刷した申込書に貼り付けても良いですし、データとして貼り付けても構いません。ただし、データ以外で貼り付けた場合は、剥れないよう十分に気をつけて下さい。

⇒⇒ 申込書に添付する写真は、携帯電話で撮影したものを送付先にメールで送信していただいてもかまいません。その時は、申込書と同じ作品タイトルと応募者氏名を本文に書いていただき、題名を「料理コンテスト係」として送付してください。こちらで申込書に添付します。（申込書は別に送付してください。）

## （申込書の入手方法）

Q12 「申込書」は、どの様に入手できますか？

⇒⇒ 申込書は、南房総市役所本庁及び支所で受け取れます。本庁の場合は「応募方法（6）送付先」に書いてあるところでお尋ね下さい。支所の場合は最寄の窓口でお尋ねいただければ、担当の窓口をお知らせします。また、以下のホームページからもダウンロードできます。

<http://civil.mboso-etoko.jp/chisan-chisho/>

## （作品タイトルのつけ方）

Q13 「作品タイトル」は、どのようにつければよいですか？

⇒⇒ 基本的に自由につけていただいで結構です。なお、それを読んだだけでその内容や特徴が分かったり、インパクトがあったりする作品タイトルが好ましいと思われます。  
(作品タイトルは審査の範囲には含まれません。)

### (アピールポイントの記載方法)

Q14 「アピールポイント」は、何を記載すればよいですか？

⇒⇒ 応募作品の審査は、南房総市の食材の活かし方、オリジナリティに加え、普及性、経済性、将来性、話題性を総合的に評価させていただきます。「アピールポイント」には、その点について応募作品の特徴を記載して下さい。

### (レシピの記載方法)

Q15 「レシピ」の説明として、文章だけでなく、図解やイラスト等を挿入することは可能ですか？

⇒⇒ はい、可能です。作成方法の特徴や優れている点があれば説明の中に記載して下さい。

### (提出したレシピ等の取り扱い)

Q16 「【留意点】④」にある地産地消の啓発等に活用する具体的な内容について教えてください。

⇒⇒ 入賞作品についてはオフィシャルホームページにレシピや作品写真を掲載する予定です。そのほか、今年度の地産地消運動の成果として作成予定のハンドブックへの掲載も予定しています。また、学校給食等への導入も視野に入れた活用を予定しています。申込書の中で、そのような取り扱いをすることに同意していただきます。

### (実作の提出)

Q17 応募の際に、実作の提出は必要ですか？

⇒⇒ いいえ、必要ではありません。申込書に実物の写真を貼り付けて下さい。  
なお、最終審査に残った応募者には、最終審査の際に実作の提出及び説明をしていただきます。

### (問い合わせ先)

Q18 応募に際しての問い合わせはどのようにすれば良いですか？

⇒⇒ 「お問い合わせ先」に電話かファックスで問い合わせいただくか、南房総市企画部企画政策課地域再生室においでいただき、直接問い合わせいただいても構いません。  
なお、実際においでいただける際には、できる限り事前に連絡をお願いします。

## 4 審査について

### （審査方法）

Q19 審査方法と流れについて詳しく教えてください。

⇒⇒ 1次審査は申請書による審査となります。1次審査を通過した応募者には、1月15日頃主催者から連絡し、最終審査の方法等について説明致します。そして、最終審査では、応募者による実作の提出及び説明をしていただき、審査員が実食をし、最終投票の上で入賞作品の決定を致します。

また、最終審査時には来場者に一般投票を行っていただく予定です。

### （審査員）

Q20 最終公開審査は誰が審査するのですか？

⇒⇒ 地産地消運動推進協議会委員長、市内の商工会の代表、農水産業団体の代表、料理研究家、栄養教諭及び行政が審査する予定です。

### （調理室）

Q21 最終審査の会場である南房総市千倉社会福祉センターに調理室はありますか？また利用は可能でしょうか？

⇒⇒ 会場に調理室はあります。ただし、最終審査に当たっては、事前に半完成の段階まで調理をして持ち込んでいただき、必要に応じて温めたり、盛り付けしたりする程度の作業のみとして下さい。調理室でのガスコンロ、水道、備え付けの調理器具の使用は可能です。それ以外に必要なもの（盛り皿等）については応募者側でご用意下さい。

## 5 入賞作品について

### （入賞作品の公表）

Q22 入賞作品の公表はされるのでしょうか？

⇒⇒ 本コンテストの最終審査の開催結果並びに入賞作品については、オフィシャルホームページに掲載されるほか、広報みなみぼうそう等に掲載される予定です。

### （入賞作品の取り扱い）

Q23 入賞作品の決定後、主催者は入賞作品についてどのような取り扱いをすることを想定していますか？

⇒⇒ Q16で示した通りの活用を想定しています。活用に向けては、入賞者と改めて協議

していきたいと考えています。

## 5 その他

### (材料費)

Q24 最終審査で実作した料理の材料費は応募者側の負担ですか？

⇒⇒ 最終審査の実作に係る材料費については、1 作品あたり 3,000 円を上限に主催者が支払います。なお、材料費に該当する品物は、調味料を含まない食材となります。いくら材料費が掛かったのか分かるものを提出してください。(レシートなど商品と単価の分かるもの)