

第1回 すんき料理コンクール開催要領

1 趣 旨

木曾地域には、「信州の伝統野菜」に認定された6種類の「赤かぶ」があり、認定された赤かぶの葉等を用いて乳酸発酵させる無塩の漬物「すんき」づくりが盛んな地域である。

「すんき」の新たな利用方法を掘り起こすことにより、認知度向上、地域の伝統食として文化の伝承及び生産振興を図るため、すんき料理コンクールを開催する。

* 「信州の伝統野菜」に認定されている赤かぶ

芦島蕪、王滝蕪、開田蕪、細島蕪、三岳黒瀬蕪、吉野蕪

2 主 催

すんきブランド推進協議会、木曾地域振興局

3 共 催

木曾地域特産加工開発連絡会、木曾町農林水産物加工販売施設等連絡協議会、スローフード木曾

4 審査日時

令和5年12月13日（水） 11時30分 から 12時30分

5 審査場所

木曾合同庁舎 2階 講堂

6 表彰式

(1) 時間 令和5年12月13日（木） 15時45分 から 16時15分

(2) 会場 審査場所と同じ

(3) その他

①10時から11時30分、12時30分から14時30分までは出品されたものの一般公開を実施します。

②16時15分から16時45分は、同時開催している「すんき品評会」の表彰式を行います。

7 応募資格

県内在住又は通勤、通学している方（グループでの応募も可能）

8 応募方法

別添「出品申込書」により、令和5年12月5日（火）までに木曾農業農村支援センターまでFAX・メール又は郵送してください。

【送付先】

木曾農業農村支援センター農業農村振興課 あて
〒397-8550 木曾郡木曾町福島 2757-1（木曾合庁3階）
TEL：0264-25-2221 FAX：0264-22-4346
Mail：kiso-nosei@pref.nagano.lg.jp

9 応募条件

- ・木曾地域で製造された「すんき」を用いた未発表の料理とする。
- ・材料費は、学校給食や飲食店での普及しやすさを考慮し、応募1作品につき2人前で1,000円以内とする。
- ・応募作品は、「すんき」の消費拡大等のPR用に使用します。なお、出品写真、料理名、レシピのみの公開とし、その他の出品者等の個人情報は公開しません。

10 審査基準

審査基準（別表1）に基づく評価及び試食

11 審査員

所 属	役職	氏名
すんきブランド推進協議会	会長	松井 淳一
木曾町農林水産物加工販売施設等連絡協議会	会長	原 隆司
学校栄養士会	会長	村田 布紗子
木曾町商工会	会長	重野 幸永
木曾地域振興局	局長	渡邊 卓志

12 表彰

審査の結果、優秀な応募作には次の賞を授与する。

褒章名	点数	副賞（木曾の特産品）
最優秀賞（すんきブランド推進協議会長賞）	1点	5,000円相当
優秀賞（木曾地域振興局長賞）	1点	3,000円相当
アイデア賞（木曾農業農村支援センター所長賞）	1点	2,000円相当
未来のシェフ賞（学生賞）	1点	2,000円相当