

# 米沢の伝統野菜 雪菜料理コンテスト実施要領

## 1 目的

米沢の伝統野菜である雪菜を使った料理レシピを募集し、雪菜の素材を活かした新たな食べ方を発掘し、雪菜の魅力を広く発信するものである。

## 2 主催等

主催 米沢市

共催 米沢市上長井雪菜生産組合 山形おきたま農業協同組合 山形県立米沢栄養大学

## 3 応募概要

### ■募集内容

生の雪菜またはふすべ漬を使って調理するレシピを募集する。

米沢の伝統野菜である雪菜を使った独創的な料理（副菜）とし、和洋中は問わない。

### ■応募資格

個人・グループは問わない。グループの場合4名以内であること。

### ■募集期間

令和元年12月19日(木)～令和2年1月17日(金) 必着

### ■応募条件

- ・分量は4人分とする。
- ・調理時間の目安として60分以内とする。
- ・二次審査及び表彰式（R2.2.1開催）に出席できること。
- ・書類審査を通過した人は、二次審査当日、レシピを使って会場で実際に調理する。
- ・作品は未発表のオリジナルレシピであること。
- ・応募点数の制限はなし。
- ・応募作品に関する権限は主催者に帰属すること。

## 4 応募方法

■規定の応募用紙に必要事項を記入し、作品の写真を必ず添付のうえ、郵送またはメールで事務局へ提出。なお、提出された応募用紙は返却しません。

※写真のないものは受け付けません。

■応募用紙は、市HP、「米沢のおいしい旬感」のHPからもダウンロードし、応募可能

ホームページURL

市HP・・・<http://www.city.yonezawa.yamagata.jp/>

「米沢のおいしい旬感」HP・・・<http://oshoshina.net/>

※応募頂いた個人情報は当該コンテストの目的以外には使用しません。

## 5 事務局・応募先

米沢市産業部農林課

〒992-8501 米沢市金池5-2-25

E-Mail : [osyousina7@gmail.com](mailto:osyousina7@gmail.com)

## 6 審査方法

### ■一次審査（書類審査）

応募書類による審査 6作品を選考

審査日 令和2年1月21日（火）

審査結果は 1月24日（金）までに書面にて連絡

■二次審査（調理・試食審査）

- ・開催日時 令和2年2月1日（土）14：00～16：00
- ・開催場所 山形県立米沢栄養大学 D棟1階 調理実習室
- ・審査員 山形県立米沢栄養大学 1名  
山形おきたま農業協同組合 1名  
米沢市上長井雪菜生産組合 2名  
市内飲食店料理人 4名  
野菜ソムリエ 1名  
米沢市産業部農林課長 計10名
- ・審査は以下の5項目について行う。
  - ・見た目
  - ・作りやすさ
  - ・おいしさ
  - ・アイデアの独創性
  - ・素材の特長が活かされているか

- 7 賞品等
- グランプリ 1点（賞状+賞金 3万円）
  - 準グランプリ 1点（賞状+賞金 1万円）
  - 上長井雪菜生産組合長賞 1点（賞状+副賞）
- ※賞金は1グループに対しての金額とする。

8 留意事項

- 入賞作品は市内飲食店において提供する場合があります。また、アイデアにアレンジを加えることがあります。
- 入賞作品はレシピを公開し、家庭での消費拡大を目指します。
- 参加経費は、参加者負担とします。
- 二次審査時の盛付用の食器、飾り等は各自で持参していただきます。
- 雪菜は市内スーパー・米沢愛菜館・米沢東愛菜館・米沢南愛菜館・道の駅米沢で取扱っています。