令和5年度「かごしまおいしいもの選手権」募集要領

1 目的・テーマ

鹿児島県では、かごしまの"食"交流推進計画(第4次)に基づき、県民の県産農林 水産物・県内農林水産業への理解促進を図っています。

この取組の一環として、若い世代に郷土の食への関心を持ってもらうために、県内高校生等を対象に、県産食材を活用したメニューコンテストを実施します。

なお、このコンテストの入賞作品は、協力企業等との連携による商品化を図り、幅広い情報発信に取り組みます。

2 主 催

鹿児島県

3 募集対象者

県内の高等学校、特別支援学校高等部等に通学する個人またはグループ(居住は問わない)

4 募集期限

令和5年9月8日(金)【消印有効】

5 募集作品

- (1) 県内で生産された農林水産物(加工品を含む)を材料とし、使用品目は限定しません。
- (2) 作品は、応募者自ら考案したものに限ります。販売予定のものや、既に販売されているものは対象外とします。
- (3) 総菜、スイーツの2部門を募集します。
- (4) 両部門ともに、手軽に調理できるレシピを募集します。(調理時間が短く、調理工程が簡易など)

6 応募方法

(1) 下記のア又はイにより申し込んでください。

ア メール又は郵送

所定の様式「かごしまおいしいもの選手権 応募用紙」に必要事項を記入の上, メールまたは郵送してください。

イ 鹿児島県電子申請システム

https://shinsei.pref.kagoshima.jp/SksJuminWeb/EntryForm?id=JuEaRvI0

(2) 1人(1グループ)からの出品は1点のみとします。(2部門両方への出品は不可)

7 審 査

- (1) 審査方法:書類による審査
- (2) 実施時期:令和5年9月下旬
- (3) 内 容

書類審査を実施し、入賞作品を各部門10点程度選定

(4) 審査終了後,入賞者の所属する学校に速やかに連絡します。

8 審査基準

- (1) 作品にオリジナル性はあるか
- (2) 県産食材の特徴(持ち味)は生かされているか
- (3) 調理時間が短く調理工程が簡単など手軽に調理できるか
- (4) 食べてみたい作品であるか
- (5) 見栄えなどはよいか
- (6) 食材や地域への想いが伝わるか
- 9 求評会及びマッチング交流会

7 で選定した入賞作品の商品化・メニュー化に向けて、企業等とのマッチングを行う

- (1) 実施時期:令和5年11月1日(水)
- (2) 場 所:かごしま県民交流センター
- (3) 内 容:

ア 入賞作品のプレゼンテーション(各作品3分程度)

イ 入賞作品のPR・試食提供(各作品毎にPRブースを設置) 当日,入賞者自身が調理した作品を会場に持ち込んでいただきます。

(当日,盛り付け等会場での最終調理は可能)

ウ 表彰式

入賞者全員に賞状と副賞を贈呈します。

- 10 入賞作品の商品化及びPR・情報発信
 - (1) 求評会及びマッチング交流会を通じて、協力企業と連携し、協議し、商品化・メニュー化に取り組みます。
 - (2) 県は、販売PRイベントの実施や、広報誌、SNS等などによる情報発信を行います。ただし、すべての入賞作品が商品化できるものではありません。

11 その他

- (1) 応募作品の一切の権限は県に帰属します。
- (2) 応募用紙に記載された内容は、県ホームページ等各種媒体で紹介させていただくことがあります。
- (3) 連絡先などの個人情報については、適切に使用・管理し、応募者に無断で第三者に 情報を開示・公表しません。
- (4) 求評会及びマッチング交流会に係る材料代や入賞者の旅費等については、予算の範囲内で県が負担します。

12 応募先

〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号

鹿児島県農政部農政課かごしまの食輸出・ブランド戦略室 (担当:尾辻,粟田)

TEL: 099-286-3194 FAX: 099-286-5587

メール: 6jika@pref.kagoshima.lg.jp