

ぎふ清流国体・ぎふ清流大会

「おもてなし料理・菓子コンテスト」開催要領

1 目的

2012年に開催されるぎふ清流国体・ぎふ清流大会開催に向け、開催気運の高揚及び県産食材の地産地消の推進を図るとともに、同国体・同大会に全国から訪れる選手・監督等の大会参加者を「食」の面からも温かくおもてなしするため、岐阜県の食材を用いたアイデア料理・菓子や自慢の家庭料理・菓子を募集します。

また、優秀な作品については、民泊家庭や旅館、ホテル等の宿泊施設で提供される献立の手引きとなる標準献立レシピ集に掲載し、広く周知されます。

2 主催

岐阜県、ぎふ清流国体・ぎふ清流大会実行委員会

3 応募資格

岐阜県に在住または在勤・在学の個人又はグループが応募できます。

「プロ部門」、「アマチュア部門」のどちらかにエントリーしてください。

なお、プロ及びアマチュアの資格は下記のとおりです。

「プロ部門」・・・県内の旅館、ホテル、飲食店、和洋菓子店、ベーカリー等で製品の調理・開発に従事されている方

「アマチュア部門」・・・「プロ部門」に該当する以外の方

ただし、第1次審査（書類審査）を通過した場合、第2次審査において調理の実演が可能な方に限ります。

4 募集内容

(1) 材料費は、4人分2,000円以内

(2) 調理時間は、90分以内

(3) 募集部門は、次の4部門から1つ選択し、単品（弁当の部を除く）で応募してください。なお、1人又は1グループで複数応募することができます（1作品につき1応募としてください）。

① ごはんの部（まぜごはん、おすし、丼ものなど）

② おかずの部（鍋・汁もの含む）

③ おやつ・デザート部の部（和菓子、洋菓子など）

④ 弁当の部

(4) 留意事項

ア 岐阜県産の特産物（農畜産物）1種類以上を使用したオリジナルなものに限り、

イ 岐阜県で特に盛んに作られていたり、岐阜県特有の農産物等については、別紙を参照してください。

ウ 米の新たな活用方法として期待されている「米粉」の積極的な活用にもご留意ください。

エ ぎふ清流国体・ぎふ清流大会の開催時期を考慮して、秋の食材をできるだけ使用し、季節感を出してください。

オ 刺身・生肉などの生ものの使用は避けてください。

5 募集期間

平成22年7月1日から9月10日（郵送の場合は、当日の消印有効）

6 応募方法

指定の応募用紙に作品の写真を添付し、必要事項を記入のうえ、(社)岐阜県栄養士会事務局宛て持参、郵送または電子メールで応募してください。なお、写真及び応募用紙等は返却しません。

【応募先】

○持参・郵送の場合

〒500-8384 岐阜市藪田南1-11-12 岐阜県水産会館4F

(社)岐阜県栄養士会事務局「ぎふ清流国体・ぎふ清流大会おもてなし料理・菓子コンテスト」係

○電子メール (E-mail) の場合

アドレス: info@gifu-eiyo.or.jp (社) 岐阜県栄養士会 メールアドレス)

件名「ぎふ清流国体・ぎふ清流大会おもてなし料理・菓子コンテスト」係

7 審査

第1次審査 平成22年9月24日(金)(書類審査)

第2次審査 平成22年10月16日(土)(試食審査)

審査方法

第1次審査は、応募書類に基づき、応募作品の創造性、県産食材活用度等について審査し、優秀な作品を各部門5点程度選定します。

第2次審査は、「①ごはんの部」及び「②おかずの部」については、第1次審査通過者による調理実演及び作品のPRと審査員による試食審査を行います。

「③おやつ・デザート部」「④弁当の部」については、第1次審査通過者が、ご家庭等で試作品(4人分)を調理のうえ、第2次審査会場に持参していただき、作品のPRと審査員による試食審査を行います。(盛りつけ、仕上げ等簡単な作業は、会場ですることができます。)

審査基準

審査基準は、味覚(おいしさ)、地域性(県の食材をうまく使っているか)、アイデアの斬新性(調理方法やネーミング)、普及性(材料の入手し易さ、料理のし易さ)、栄養バランス(疲労回復に効果的、消化吸収がよい等)、外見性(盛り付けの美しさ)等について総合的に審査します。

8 表彰

表彰式は、平成22年10月23日(土)「岐阜県農業フェスティバル」岐阜アリーナ会場で実施します。

第2次審査の結果、優秀な作品の応募者には、プロ、アマチュアそれぞれ次のおり表彰し、副賞として岐阜県ブランドの県産物を贈呈します。

また、第2次審査対象者には、参加賞として岐阜県ブランドの県産物を贈呈します。

◎実行委員会会長賞 1点	
◎調理師連合会会長賞 1点	
◎優秀賞 2点	
◎特別賞(県農政部長賞[米粉を主体的に使った作品]) 1点	合計5点

9 入賞作品の取り扱い

入賞作品については、国体・大会ホームページ等に掲載するとともに、ぎふ清流国体・ぎふ清流大会実行委員会が作成する標準献立レシピ集に掲載されます。

また市町村にも参考としていただくため、入賞作品以外にも含めて、応募者の市町村別のレシピを各市町村へ提供します([例] 岐阜市の応募者のレシピを岐阜市へ提供)。

なお、入賞作品が商品化されることになった場合の商品及び店舗情報のPR等については、県農政部で行います。

10 参加経費

第2次審査に必要な食材費については、1作品(4人分)あたり2,000円を上限に主催者が負担いたします。なお、第2次審査の食材として、国体に向けたブランド開発製品(下記「○参考の5. 国体に向けたブランド開発製品の紹介」を参照)は無償で提供いたします。また、全農岐阜県本部から県産農産物が無償提供される場合があります(無償提供される農産物については、第2次審査対象作品が決定後調整し、対象者にお知らせします)。無償提供される農産物についても2,000円の範囲内にカウントしてください。

主催者が負担する食材費の金額の確認については、第2次審査用の食材を購入したことが確認できるレシート(領収書でも可)により行います。

コンテストに参加するためのその他必要経費については、応募者の自己負担となります。

11 その他

- ア 応募作品に関する権利その他知的所有権等については、主催者に帰属します。
- イ 第2次審査の開催日時及び開催場所等の詳細については、第1次審査通過者に対して、文書でお知らせします。
- ウ 応募者の個人情報、本コンテストに関すること以外の目的には使用いたしません。
- エ この要領に定めるもののほか、この料理コンテストの実施につき必要な事項については、主催者が別に定めます。

〇参考

岐阜県内では様々な農産物が栽培されていますが、特に盛んに作られている（栽培面積が大きい）農産物や岐阜県特有の農産物、岐阜県を代表する畜水産物には主に以下のものがあります。

また、県では米の新たな利用方法として期待される「米粉」の利用拡大に取り組んでいます。米粉とは「うるち米」または「もち米」を原料として作られる米の粉の総称で、「上新粉」、「微粒米粉」、「白玉粉」等があります。

応募する際の参考にして下さい。

1. 盛んに栽培されている農産物

農産物名	主な産地（地域）	旬な時期
トマト	県下全域	冬春トマト（岐阜、西濃）：10月～6月 夏秋トマト（飛騨、東濃、中濃）：6月下旬～11月上旬
ほうれんそう	岐阜、西濃、中濃、飛騨	冬春ほうれんそう（岐阜、西濃）：10月下旬～5月 夏ほうれんそう（飛騨、中濃）：5月～11月上旬
きゅうり	西濃、中濃	9月中旬～6月
だいこん	岐阜、中濃、飛騨	夏だいこん（中濃、飛騨）：6月中旬～10月中旬 秋冬だいこん（岐阜、中濃）：10月下旬～1月下旬
えだまめ	岐阜、西濃、中濃	5月～10月
にんじん	岐阜	5月～6月上旬、11月～1月上旬
こまつな	岐阜、西濃	年中（1月～12月）
ブロッコリー	岐阜、西濃、中濃	10月下旬～11月
いちご	岐阜、西濃、中濃、東濃	11月下旬～5月
かき	岐阜、西濃、中濃	9月下旬～12月上旬
なし	西濃、中濃	8月～10月上旬
りんご	飛騨	9月下旬～12月中旬
ハツシモ(米)	岐阜、西濃、中濃	9月下旬～10月下旬
コシヒカリ(米)	県下全域	9月上旬～10月上旬

2. 飛騨・美濃伝統野菜

農産物名	主な産地（市町村）	旬な時期
あきしまささげ	高山市、飛騨市	7月下旬～10月
あじめコショウ	中津川市	7月～11月
きくいも	恵那市	11月
菊ごぼう	中津川市、恵那市	10月中旬～11月中旬
桑の木豆	山県市	10月下旬～11月上旬
十六ささげ	羽島市、本巣市	6月下旬～9月
千石豆	岐阜市	4月下旬～10月
徳田ねぎ	岐南町	11月～3月
西方いも	中津川市	11月下旬
飛騨一本太ねぎ	高山市	11月～12月
飛騨紅かぶ	高山市、飛騨市	10月上旬～12月上旬
守口だいこん	岐阜市、各務原市	12月～1月
わしみかぶら	郡上市	11月

堂上蜂屋柿	美濃加茂市	11月(干柿 12月下旬～1月上旬)
種蔵紅かぶ	飛騨市	11月中旬
伊自良大実柿	山田市	11月(干柿 12月上旬～1月)
藤九郎ぎんなん	羽島市、瑞穂市	10月中～下旬
南飛騨富士柿	下呂市	10月下旬～11月上旬(干柿 12月)
久野川かぶら	下呂市	11月上旬

3. 岐阜県を代表する畜水産物

畜水産物名	主な産地(地域)	旬な時期	備考
飛騨牛	県下全域	年中(1月～12月)	http://www.hidagyu-gifu.com/
飛騨けんどん・美濃けんどん	岐阜、西濃、中濃	年中(1月～12月)	http://www.hida-mino-kendon.com/index.html
奥美濃古地鶏	岐阜、西濃、中濃	年中(1月～12月)	http://gifu-agrifoods.jp/product/
美濃ヘルシーポーク	岐阜、西濃、中濃	年中(1月～12月)	http://www.gf.zenoh.or.jp/m.healthy.p/index.htm
子持ち鮎(養殖)	岐阜、西濃	9月下旬～11月	
アマゴ・イワナ(養殖)	中濃、飛騨	年中(1月～12月)	
河ふぐ(養殖)	岐阜、飛騨	年中(1月～12月)	

※備考のアドレスで詳しい情報をご覧ください。

4. 米粉

米粉の種類

種類	特徴
上新粉	うるち米を精白し、水洗い、乾燥させてから粉にしたものを上新粉といいます。だんご、草餅、「ういろう」など主にお菓子の原料として使用されており、食べたときにはコシが強く、またねばり強さよりも歯ごたえが感じられるのが特徴です。
微粒米粉	上新粉をさらに細かく製粉したもので、パン、麺類などの原料により適しています。
白玉粉	もち米を水洗いして、水を加えながら挽き、沈殿したものを乾燥させたものが白玉粉です。白玉団子や和菓子(牛皮)の材料に使用され、粒子がたいへん細かいので、団子にすると見た目がつややかで、舌ざわりも滑らかな特徴があります。もち米を原料としている点が上新粉とは異なります。
もち粉(糯粉)	もち米を洗い、乾燥させてから粉にしたものを糯粉といいます。白玉粉と同じように和菓子の原料として使われています。

主な販売場所

- ・上新粉、白玉粉、もち粉はお近くのスーパーなどでお求め頂けます。
- ・微粒米粉は、下記の場所でお求め頂けます。
 - ◇岐阜市下土居 農産物直売所「おんさい広場」
 - ◇海津市南濃町羽沢 道の駅「月見の里 南濃」
 - ◇海津市南濃町奥条 (有)レイク・ルーズ
 - ◇揖斐郡大野町相羽 農林産物直売所「ルート303 グリーンハウス」
 - ◇揖斐郡池田町池野 農林産物直売所「グリーンステーション」
 - ◇揖斐郡揖斐川町三輪 農林産物直売所「ブルースカイ」
 - ◇揖斐郡大野町大字中之元字横町 農林産物直売所「ファーマーズマーケット大野」
 - ◇加茂郡白川町河東(道の駅美濃白川入口付近)(有)てまひまグループ
 - ◇中津川市山口 道の駅「賤母」
 - ◇中津川市馬籠 馬籠ふれあい市場直売所
 - ◇高山市丹生川町大萱 パウダーフーズNo.1

※上記の場所以外にも販売している所があります。詳細はお近くの農林事務所にお問い合わせください。

5. 国体に向けたブランド開発製品の紹介

平成24年開催の「ぎふ清流国体・ぎふ清流大会」では、全国から多くの方々々が岐阜県を訪ねられることが見込まれています。県ではこれを県農産物・地場産物をPRする絶好の機会と捉え、期間中、岐阜県ならではの農産物・地場産品で来訪者を「おもてなし」する予定です。

そこで、平成20年度から県の試験研究機関と生産者団体や企業等が一体となり、新しい食材の研究開発を行い、新たな地域ブランドとなるような製品づくりを進めているところです。

この度、精力的な取組によって、様々な品目で具体的に新しい産品が得られつつあることから、この開発産品をご紹介します。

①早生ガキ「早秋」(参考価格：350円/kg) 注：入手できるのは9月下旬～10月中旬です

早生ガキである「西村早生」とほぼ同時期に成熟する完全甘ガキで、9月末から出荷することが可能です。果実の形は扁平で、重さは250g程度です。糖度は14～15%で、肉質はやや軟らかく緻密であり、果汁も多いことから、食味が優れます。また、この時期としては、日持ちも良好です。



早秋

早秋の果実

②夏秋イチゴ(参考価格：700円/1パック(300g))

6月から11月に収穫できるイチゴのことを夏秋イチゴと言います。冬イチゴとは異なる品種を使い、主要な品種としては「すずあかね」を生産しています。従来は輸入イチゴが多かったのですが、国産の要望が高まり、生産量も増えています。酸味が強いので、ケーキ等の加工品に向きます。



すずあかね



夏期の生育

③クリ「ぼろたん」(参考価格：1000円/kg) 注：入手できるのは9月中旬～10月上旬です

日本クリであるにもかかわらず、渋皮の剥離が非常に良く、中国クリ並によく剥けます。また、中国クリは10g程度と小さいですが、「ぼろたん」は30g程度と大果です。甘みと香りがあり、ほくほくした肉質で、美味しいクリです。剥皮性が良く、大果なクリは「ぼろたん」だけです。



ぼろたん



焼き栗

④霜降り豚肉(参考価格：国産肉とほぼ同等)

安全性・安心感が高い国産豚肉であり、良質で美味しいという消費者のニーズに応え開発しました。肉色が良く、ドロップロス(肉汁の漏れ)の少ない豚肉です。また、筋肉内の脂肪含量を2倍に高めることで、サシの入りが良くなっており、火を通して柔らかい、おいしい豚肉です。



一般的な豚肉



霜降り豚肉

⑤カジカ(参考価格：100円/匹)

カジカは淡水魚であり、地方によって、他のハゼ科の魚と共にゴリ、ドンコと呼ばれることもあります。清流に生息するため、「ぎふ」をイメージさせる新ブランド水産物として開発しました。その身は白く、上品かつ淡泊であり、味の良さから、古くから郷土料理の食材として利用されています。



カジカ(小卵型:10cm程)



カジカの唐揚げ

※早生ガキ、クリ(ぼろたん)は、入手できる時期が限られておりますので、ご注意ください。また、各品目とも開発中のもので、市場の流通量はたいへん少ない状況です。

これら食材に関する情報を希望される方は、岐阜県庁 研究開発課までお問い合わせください。