

「相双地域のお米を使った“お手軽簡単！お米のレシピ” 料理コンテスト」二次審査の実施について

平成30年10月11日
福島県相双農林事務所

1 目的

家庭での地産地消の促進と相双地域産米の消費拡大を図るため、「相双地域のお米を使った“お手軽簡単！お米のレシピ”料理コンテスト」と題し、相双地域産米と地場産農林水産物を活用した、家庭で手軽に作れるお米の料理を募集しました。

今回は、一次審査を通過したレシピの応募者に実際に調理してもらい、審査員の実食による審査を行い、各賞を決定します。

2 開催日時

平成30年10月14日（日） 9：45～15：15

※当日のスケジュールは、裏面のとおり

3 開催場所

万葉ふれあいセンター（南相馬市鹿島区寺内字迎田22）

4 内容

応募総数189件（親子部門168件、一般部門21件）の中から、一次審査を通過した8組15名の参加者に調理をしてもらい、審査員の実食による審査を行った上で、各賞（部門ごとに、最優秀賞、優秀賞、優良賞、入賞を1点ずつ）を決定する。

（1）参加者

親子部門4組8名、一般部門4組7名 計15名

（2）審査員（敬称略）

- ・西 芳照（サッカー日本代表シェフ、審査員長）
- ・會田 久仁子（郡山女子大学短期大学部教授）
- ・岡崎 千晴（福島県栄養士会相双支部長）
- ・半谷 真知子（ふくしま未来農業協同組合女性部そうま地区本部部長）
- ・佐藤 靖子（相馬双葉漁業協同組合女性部相馬支部長）
- ・今泉 耕治（福島県相双農林事務所長）

5 主催

福島県相双農林事務所

問い合わせ先

福島県相双農林事務所 企画部長 廣田 雅幸（ひろた まさゆき）

電話（直通） 0244-26-1153

～ 料理コンテスト 当日のスケジュール ～

【午前：一般部門】 9：45～12：15

9：45 開会式：調理室

審査員の紹介や、1日の流れの説明。

10：00 調理開始：調理室

～11：00 【一般部門】調理開始。

～11：15 試食審査：調理室

【一般部門】調理終了順に試食審査を実施。

11：40 表彰式：会議室

【一般部門】審査結果の発表と表彰、記念撮影を実施。

12：15 閉会

【午後：親子部門】 12：45～15：15

12：45 開会式：調理室

審査員の紹介や、1日の流れの説明。

13：00 調理開始：調理室

～14：00 【親子部門】調理開始。

～14：15 試食審査：調理室

【親子部門】調理終了順に試食審査を実施。

14：40 表彰式：会議室

【親子部門】の審査結果の発表と表彰、記念撮影を実施。

15：15 閉会

※当日の進行により、時間は多少前後する場合があります。予め御了承ください。