

## 第7回始良市煮しめグランプリ実施要領

【目的】 地域・季節の食材をふんだんに用いた郷土料理である家庭料理「煮しめ」の良さを知っていただくことをひとつのきっかけとして、改めて身近な地域における「食文化」を意識し、その食文化の「伝承」の必要性、さらには地産地消の意義等も含め、市民に改めて認識していただくことで、引いては「農業」そのものに対する興味、意識の向上の醸成を図る。また、始良市オーガニックビレッジ宣言に伴い、有機野菜を活用した煮しめを通して、有機農業の取り組みへの理解を深め、始良市産有機野菜の消費拡大を目的とし「煮しめグランプリ」を開催する。

【共催】 始良市 / あいら農業協同組合

【日程】 令和9年2月6日（土）～2月7日（日）

【会場】 令和9年2月6日（土）：蒲生公民館くらしの間（調理室）、いずみの間

令和9年2月7日（日）：蒲生公民館くらしの間（調理室）、文殊の間（待合室）

大ホール（審査および表彰式）、光の間（一般審査用）

【募集対象者】 県内に居住する者で構成された2人以上1グループ。

（高校生以上）

【募集グループ数】 市内在住者枠：5グループ 市外在住者枠：5グループ

※応募状況等により変更あり

【募集期間】 令和8年10月15日（木）～令和8年11月20日（金）

【募集方法】 始良市農政課農政係の窓口に応募用紙を設置する。また、インターネット上に申請フォームを設置する。氏名等必要事項を記入のうえ、提出もしくは郵送、電子申請による受付を行う。応募用紙は始良市ホームページにも掲載する。

【選考方法】 定数を上回る募集があった場合は、抽選により選考する。

抽選結果については申し込みをされた全てのグループ代表者に11月27日（金）に通知する。

【事前説明会】 令和8年12月中旬14時～17時まで（予定） 蒲生公民館 みがきの間

参加者に対して事前に説明会を行う。イベント当日の流れやあいら農業協同組合から提供される材料について等の説明を行う。また、1日目の調理の際、午前の部、午後の部のどちらに参加するか決定する。

【調理】令和9年2月6日（土）：蒲生公民館くらしの間（調理室）、いずみの間  
午前（5チーム）：8時15分受付、8時45分開会式、9時00分調理開始、  
午後（5チーム）：12時45分受付、13時15分開会式、13時30分調理開始、  
16時30分調理終了・片付け

各グループは審査と試食会に必要な量を調理する。（概ね20食分程度）

**材料を切るところから調理を開始する。**

**（下ごしらえが必要なものは、あらかじめ処理しても良い。）**

調理時間の都合上、調理された料理（鍋）は各自持ち帰り、翌日持参いただく。

使用する材料の一部（3～4品）は、あいら農業協同組合から提供される。

**野菜については、主に始良市産有機野菜を使用すること。**

なお、提供される材料以外の材料および調味料は各自準備していただく。

提供される食材については事前説明会の際に参加者に伝える。

【審査および表彰】2月7日（日）蒲生公民館 大ホール

9時00分受付、10時00分開会、13時00分結果発表（予定）

審査員4名による試食審査および**来場者（10名）による一般投票**を行う。

審査を受ける参加者は、審査直前に調理室にて料理を温め、盛付用に1皿（皿は各自で用意。80cm四方のスペースに収まるもの）、試食用に4皿分（紙皿。主催者側で用意）、を用意する。2チーム目以降は順次料理を保温し、審査に備える。審査の際、チーム代表者にはアピールポイントを話す時間（約3分間）を設ける。

【審査基準】総合的に審査を行う。※1日目の調理の様子も考慮して行う。

- ・見た目：美しく盛り付けられているか。彩りが鮮やかであるか等。
- ・美味しさ：味付けがバランスよくなされているか。万人向けの味付けであるか等。
- ・地域性：地域の特色、材料を生かして調理がなされているか等。
- ・独自性：他にはない固有の要素や工夫がなされているか等。
- ・伝承：煮しめの良さを次世代に伝えるための工夫がなされているか等。

【調理時の安全対策】

調理前はアルコールによる消毒、手洗い・うがいを徹底し、調理時はマスク・ポリ手袋を着用のうえ不要な会話を行わないなど、安全性について十分留意すること。