第５回姶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、姶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、姶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。

【主催】姶良市

【共催】あいら農業協同組合

【日程】令和７年２月８日（土）～２月９日（日）

【会場】令和７年２月８日（土）：加音ホール調理室

　　　　令和７年２月９日（日）：加音ホール調理室

和室（待合室）、小ホール（審査および表彰式）

【一般募集対象者】姶良市内に居住または勤務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】一般募集枠：８グループ　連携中枢都市枠：１グループ

　　　　　　　　　高校生枠：１グループ　※応募状況等により変更あり

【募集期間】令和６年12月16日（月）～令和７年１月10日（金）

【募集方法】姶良市農政課農政係の窓口に申込用紙を設置する。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。申込用紙は姶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１月15日（水）に通知する。

【事前説明会】令和７年１月20日（月）14時～17時まで　姶良市役所本庁３階　大会議室

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。

併せて、食育日本料理家　梛木　春幸氏の講話を実施する。

【調理】令和７年２月８日（土）：加音ホール調理室

　　　　午前（５チーム）：８時15分受付、８時45分閉会式、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、主に姶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９日（日）加音ホール　小ホール

　　　　９時30分受付、10時30分開会、13時25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。80㎝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。

【審査員】

　・姶良市長　湯元　敏浩

　・あいら農業協同組合　代表理事組合長　中條　秀二

　・食育日本料理家　梛木　春幸

　・姶良市クリエイティブアドバイザー　サンディー・ユハス

　・来場者

【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。

【スケジュール】

　令和７年２月８日（土）

　８時15分　午前の部（５チーム）　受付開始

　８時45分　開会の挨拶　調理上の注意

　９時00分　調理開始

　12時00分　調理終了　片付け開始

　12時45分　午後の部（５チーム）　受付開始

　13時15分　開会の挨拶　調理上の注意

　13時30分　調理開始

　16時30分　調理終了　片付け開始

令和７年２月９日（日）

９時30分　受付開始（10グループ）

10時30分　開会（市長挨拶）

10時35分　審査開始（前もって審査順に料理を温め直し、審査体制を整える）

　　　　　　５チーム終わった時点で、10分間休憩

12時45分　審査終了

12時45分　試食会

13時25分　結果発表

13時35分　表彰式、各審査員講評

・グランプリ（１）

・審査員特別賞（４）姶良市長賞、ＪＡあいら組合長賞、梛木春幸賞、サンディー・ユハス賞

・参加賞（10）

14時35分　閉会式

14時45分　写真撮影

15時45分　片付け

（参考）

【前回（第４回大会）対応職員】

農林水産部長及び次長

農政課職員７名（係長含む）

鳥獣対策係２名（課長補佐含む）

【役割】

挨拶（事前説明会）　司会（事前説明会）

受付　　　　誘導係（調理室、廊下、ホール）

配膳係　　　写真撮影係

集計係　　　授与式係