

赤かぶ利用コンクール開催要領

1 趣 旨

木曾地域では信州の伝統野菜として6種類の「かぶ」が認定されており、伝承と生産振興に取り組んでいる。

近年「すんき」の消費が拡大し、茎葉部分の需要は多くなってきているが、かぶ部分についても更なる活用が求められているところである。

そこで、赤かぶの新たな利用方法を掘り起こすことにより販路や消費拡大を図り、農家収入の増加による生産意欲の向上、木曾地域の農業振興の発展に寄与するため、本コンクールを開催する。

2 主 催 木曾赤かぶネット、木曾農業改良普及センター

3 共 催 木曾地域振興局、木曾保健福祉事務所

4 協 賛 (株)ファーストグリーン

5 応募部門

(1) かぶ料理の部

- ・かぶは、信州の伝統野菜に認定された木曾地域の6品種（芦島蕪、王滝蕪、開田蕪、細島蕪、三岳黒瀬蕪、吉野蕪）のいずれかを使用。
- ・かぶ漬物、生かぶ、乾燥赤かぶ等、赤かぶを使用した料理であること。（漬物も料理とする。）

6 応募対象者 信州の伝統野菜認定の木曾の赤かぶの振興に関心のある個人、団体

7 応募締切 平成31年1月28日(月)

8 応募方法 「出品申込書」に必要事項を記載し、木曾農業改良普及センターへ提出する。

9 審査会

(1) 審査方法、審査基準

審査は、審査基準（別表1）に基づく評価及び試食による。

(2) 審査会等日時、場所

平成31年2月6日（水）午前10時～11時

木曾合同庁舎 201会議室

(3) 審査員

かぶ料理の部 おいしい信州ふード公使 横山タカ子氏
木曾地域振興局長 増田 隆志 氏
木曾保健福祉事務所長 宮島 有果 氏
木曾農業改良普及センター所長 宮川 仁志 氏

10 表 彰

審査の結果、優秀な応募作には次の賞を授与する。

表彰式は、「健康と食と農のつどい in 木曾」（2月6日開催）の中で行う。

最優秀賞（木曾地域振興局長賞）	1点
優秀賞（木曾保健福祉事務所長賞、木曾農業改良普及センター所長賞）	2点
アイデア賞（木曾赤かぶネット会長賞）	2点

11 地域への紹介

(1) 入賞作品については、木曾農業改良普及センターホームページ等で紹介する。

(2) 入賞作品のレシピは今後、木曾農業改良普及センターホームページ、木曾農業改良普及センター作成資料等により公表するものとする。

(3) 乾燥赤かぶを利用したレシピについては、協賛団体の（株）ファーストグリーンで乾燥赤かぶのレシピ集として利用する場合がある。

12 その他

(1) 乾燥赤かぶ料理の試作用として、乾燥赤かぶ1袋(20g)を応募者に無償提供しますが、数に限りがあります。希望者は申出願います。(TEL:0264-25-2230 担当:佐藤)

(2) 審査員である横山タカ子氏による料理の実演は2階調理室で実施し、見学については定員を30名とし事前の申し込みが必要です。(別添申込書に記入のうえ、1月28日(月)までに普及センターへFAXで送付をお願いします。申し込み多数の場合は抽選とします。当選者には事務局からご連絡いたします。)実演で調理した試食は「健康と食と農のつどい in 木曾」会場で行います。(試食は無くなり次第終了)