

Cooking Challenge!! 2023



～おむすびでつなぐ食と農～



募集期間

令和5年9月1日（金）

～10月31日（火）

詳しくは裏面or

こちらのQRコードから↓



募集内容

おむすび+α(1品)の朝ごはんレシピ
近畿の有機農産物等の一つ以上使用
ガスコンロ（グリル含む）使用など



[https://www.maff.go.jp/ki
nki/syouhi/seikatu/syokuiku
u/Cooking.html](https://www.maff.go.jp/ki
nki/syouhi/seikatu/syokuiku
u/Cooking.html)



対象

学生2名のチーム

（高校生、大学生、短大生、専門学校生など）

書面審査上位のチームによる実演・表彰

令和6年1月20日（土）

@大阪ガスハグミュージアム

土鍋などの豪華副賞を予定しています！→



写真はイメージです。

有機農産物等を使っておいしい朝ごはんを
つくりましょう♪

主催：農林水産省 近畿農政局、大阪ガスネットワーク株式会社



応募について

応募条件

- ・学生2名のチーム（高校生、大学生、短大生、専門学校生など）
[近畿農政局管外からの応募もOK!]
- ・近畿^{※1}の有機農産物等^{※2}を1つ以上^{※3}使用
- ・おむすび + α (1品)の朝ごはんレシピ^{※4}
- ・60分以内^{※5}で作れるもの

※1 滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県

※2 有機農産物、特別栽培農産物のほか自治体、民間の独自認証など、環境に配慮して生産された近畿の農産物

※3 おむすびまたは一品料理のいずれか（または両方）に1つ以上有機農産物等を使用

※4 ガスコンロ（グリル含む）を使用する料理で、電子レンジなど電気調理器具の利用は不可。レシピは2人分で、おむすびは米1合、一品料理と合わせて1,000円までの食材費とする

※5 下ごしらえ及び片付け時間も含む。米の浸水時間は含まない



応募方法

チーム名、所属学校名、料理の名前、PR、レシピなどの必要事項を「様式」に記入の上、メールアドレス（mirai_club@maff.go.jp）にご応募ください

審査など

全応募作品の写真付きレシピを近畿農政局及び大阪ガスネットワークの食育ホームページに掲載いたします

【書面審査】

応募レシピをもとに専門家などが審査し、順位付けし、実演審査に進む8チームを選定します

【実演審査】

令和6年1月20日（土）大阪ガスハグミュージアム（大阪市西区千代崎3丁目南2番59号）において、書面審査で選定された8チームに食材持ち込みで料理を競ってもらい、専門家が審査します

表彰

実演審査では、金賞（グランプリ）1チーム、銀賞（アイデア賞、おいしんで賞、かんたんで賞）各1チーム、銅賞3チーム、大阪ガスネットワーク賞（ガス火の良さを活かした料理）1チームを予定
実演審査に参加できない場合、審査委員特別賞を予定



応募例

栄養たっぷりおむすびと豚汁（〇〇大学 食育コンビ）

お料理のPR

a. コンセプト

鯉節、昆布のうま味、きのこの風味を活用して栄養バランスを考えたおむすびと豚汁を作ってみました

b. 食材選びや調理上で工夫したこと

おむすびと豚汁の具材、出汁を共用して、余すことなく料理しました

c. 近畿の食材（近畿の有機農産物等◎）

人参（奈良産）、豚肉（京都産）、◎青ねぎ（奈良産）、◎しめじ（奈良産）

d. 作成時間：50分



審査のポイント

書面審査

- ・近畿の有機農産物等を活かしているか
- ・簡単かつ再現・普及できる料理であるか（誰でも）
- ・地産地消を意識しているか（近畿のもの）
- ・食材を無駄なく使っているか
- ・朝食として栄養のバランスがとれているか
- ・ガス火の良さを活かしているか
- ・アイデア・オリジナル性
- ・持続的な食への意識が高いか
- ・有機農産物等の消費拡大に寄与するか

実演審査

左記の他

- ・二人のコンビネーション（役割分担と連携）は取れているか
- ・片付けが手際よいか、現状復帰がなされたか
- ・盛り付け、味・匂い・風味



問合せ先：農林水産省 近畿農政局消費・安全部 消費生活課

担当：田村、佐野

TEL：075-414-9771

コンクール全般リンク先（表面にQRコードあり）