

「宮古の真鱈」料理レシピコンテスト

■はじめに

タラは、日本人のみならず欧米等でも大変なじみ深い魚ですが、マダラ(真鱈)の水揚量が6年連続(H22年～H27年)で日本一という港があります。それが本州最東端「岩手県宮古市」です！（出展：農林水産省産地水産物流通調査）

地元でもあまり知られていませんが、水産の街・宮古は県内マダラ水揚量の9割が集まる「真鱈の街」でもあります。

「宮古の真鱈」は主に沖合底びき網(トロール)漁業や底はえ縄漁業によって漁獲されており、漁獲から魚市場で販売されるまでの時間が短いことに加え、宮古地域全体として「高度衛生品質管理地域づくり」に取り組み、低温管理や品質保持にこだわってきました。

マダラは鮮度低下が早い魚ですが、これらの取り組みにより「宮古の真鱈」は、水産加工業や流通業界内でも高い評価を得ています。

その一方で、地元では鮮度のよいマダラが手に入るため、新鮮なうちに刺身やたら鍋などで食べるのが多く、日本一の産地ならではのと言える名物料理がなかなか育ってこなかったことも事実です。

マダラと言えば多くの方々は「冬のたら鍋」を思い浮かべると思いますが、冬は白子や卵に栄養が取られますので、「マダラの身」を食べるなら「夏の終わり頃から冬の前」くらいがいちばん美味しいと言われています。

そこで、冬のたら鍋などの定番料理に止まらず、季節を通してより多くの皆さまにマダラを食べていただくと共に、「真鱈の街」にふさわしい新たなご当地料理を生み出すため、皆さまのお力を貸して頂きたいと思えます。

皆さまから頂戴したマダラ料理のレシピの中から、「これは宮古を訪れた方々にぜひ食べてもらいたい！」というようなものを選定させていただき、地元のお店やイベント等で「宮古ならではのご当地メニュー」として提供できるよう取組みを進めていきたいと考えています。

ここ宮古を「真鱈の街」として盛り上げていくため、多くの皆さまの多彩なアイデアをお待ちしております。

【「宮古の真鱈」料理レシピコンテスト募集要項】

■募集内容

宮古が誇るマダラを主たる素材にした、ご当地感あふれるレシピを募集します。

レシピは、広く公開し、地元飲食店や給食及びご家庭等で利用することを想定して募集します。

■応募レシピの取扱

応募して頂いたレシピは、入選作を中心にリーフレットや県ホームページ等に掲載させていただくと共に、イベントや地元飲食店での料理提供など地域振興に活用させていただきます。

■募集部門

(1) 家庭料理部門

一般家庭向けのお手軽な料理を募集します。

グランプリ 1品 (副賞:「図書カード」又は「クオカード」など商品券1万円分)

準グランプリ 3品 (副賞:「図書カード」又は「クオカード」など商品券5千円分)

(2) おもてなし料理部門

地元飲食店等で提供する観光客向けの「ご当地料理」を募集します。

グランプリ 1品 (副賞:「図書カード」又は「クオカード」など商品券2万円分)

(3) ファストフード部門

イベント等で来場者に提供するファストフードを募集します。

グランプリ 1品 (副賞:「図書カード」又は「クオカード」など商品券1万円分)

準グランプリ 1品 (副賞:「図書カード」又は「クオカード」など商品券5千円分)

* 副賞の商品券の種類については、受賞者のご希望を勘案して決定します(受賞者には直接お知らせします)

■応募条件

(1) マダラを主たる素材としたレシピとしてください。

(2) レシピをみて誰でも料理を作れるよう、調理方法や味付けなどがわかるレシピとしてください。

(3) 別紙の応募規約に従ってください。

(4) 応募点数に制限はありませんので、お1人何点でも応募できます。

(5) 応募いただいたレシピは入選作を中心に公表し、商用も含め広く活用させていただきますので、レシピの使用について予めご同意のうえ応募してください。

■募集期間

平成29年9月1日(金)～10月31日(火) ※郵送の場合は当日消印有効

■応募資格

居住地や年齢、職業(プロ、アマ)は問いませんが、16歳未満の方は保護者の同意を得たうえで応募してください。

■応募方法

- (1) 応募用紙に必要事項を記入のうえ、料理写真を添えて事務局まで郵送又は電子メールで応募してください。なお、応募用紙等は返却しませんのであらかじめご了承ください。
- (2) 電子メールでの応募の場合、出来上がりの料理写真(数枚)については、ファイルサイズは1枚500キロバイト以下、合計で3メガバイト以下になるようにしてください。

■審査方法

応募用紙等を対象とした地元シェフ等の審査員による書類審査とし、主に次の観点から評価を行います。

なお、応募多数の場合は事務局による一次選考を行う場合があります。

- (1) マダラが主たる食材となっているか。
- (2) 誰でも一定の料理を作れるわかりやすいレシピとなっているか。
- (3) レシピを見た方が「作ってみたい」、「食べてみたい」と感じるか。
- (4) 食材としてのマダラの特性を生かした調理・加工方法であるか。
- (5) 「宮古ならではの」のご当地料理としてふさわしいか。

■審査員(予定)

宮古市内のシェフ3名

商工観光関係団体3名

■審査・入選作発表

11月下旬頃を予定

■主催

宮古・下閉伊モノづくりネットワーク水産部会

■応募先

〒027-0072 宮古市五月町1-20 宮古水産振興センター水産振興課内

宮古・下閉伊モノづくりネットワーク水産部会事務局

TEL 0193-64-2216

FAX 0193-71-1274

担当：荒木(あらき)/相生(あいおい)

電子メール送付先アドレス：t-araki@pref.iwate.jp

【応募規約】

■はじめに

「宮古の真鱈」料理レシピコンテスト（以下「本コンテスト」といいます）に応募される方（以下「応募者」といいます）は、応募規約（以下「本規約」といいます）を十分に理解し同意のうえで応募してください。

本コンテストに応募していただいた場合は本規約に同意したものとみなしますので、予めご了承ください。

■注意事項

- ・ 応募内容（名称、レシピ、料理完成写真、コメントなど）は、未発表のものであり、第三者の著作権等、商標権等を一切侵害していないものに限りします。
- ・ 受賞作品のネーミングを含むすべての著作権等及び応募写真の使用権は岩手県に帰属します。ただし、その応募者がこれらを自由に使用することを妨げるものではありません。
- ・ 応募用紙等は返却いたしませんので、ご了承ください。
- ・ 応募内容が第三者の著作権等を侵害していた場合には、審査の対象外になります。
- ・ 応募内容について著作権等に関する問題が発生した場合には、すべて応募者の責任とし、第三者から損害賠償等が提起された場合には、主催者は一切責任を負いません。
- ・ 受賞にふさわしい応募作がなかった場合は、該当作なしとすることがあります。
- ・ 応募者の個人情報、応募作品に係る確認、審査結果の通知、運営上の連絡のみ使用させていただくものとし、第三者に開示・提供することはございません（ただし、法令等により開示を求められた場合及び応募者の了解を得た場合を除く）。
- ・ 応募にあたって要する経費は応募者の負担になります。

■禁止事項

本コンテストへの応募に際し、以下の行為を禁止します。

- ・ 応募規約に違反する行為
- ・ 本コンテストの運営を妨げる行為
- ・ 他人の著作権その他の知的財産権を侵害する行為
- ・ 他人の財産、プライバシー若しくは肖像権を侵害する行為
- ・ その他、公序良俗に反する行為