

あなたのレシピが 米粉の力をアップします

“第3回全国米粉料理コンテスト”募集を開始

——「米粉の名人」料理グランプリ 2015——

NPO 法人国内産米粉促進ネットワーク

理事長 島田圭一郎

今年度も農林水産省「日本の食魅力再発見・利用促進事業」として

3回目を迎えレベル高まり、米粉の普及に大きく貢献

NPO 法人国内産米粉促進ネットワーク（東京・千代田区）は、今年度も3回目となる全国米粉料理コンテスト——「米粉の名人」料理グランプリ 2015を開催、作品募集をスタートします。

2年間にわたり、全国統一審査基準による全国米粉料理コンテストを展開、昨年度は全国から766点の応募があり、2代目の「米粉の名人」が誕生しました。今年度も農林水産省の「日本の食魅力再発見・利用促進事業」として開催され、レシピの募集期間は7月6日（月）から10月5日（月）までとなっています。全国を5地区に分けて11月下旬～来年1月下旬にかけ各地区で地区決勝大会、3月に各地区からの優秀者15人（15点）による全国決勝大会を開催します。

地域性をより豊かに実用化への芽育てる

本コンテストは「おいしさ、健康、文化。未来に伝えたい、にっぽんの米粉料理」をテーマに、日本の食文化に資する米粉料理の普及を図り、日本の食料自給率向上に貢献していくことを狙いとしています。

2年間の持続的な開催で、地区決勝大会などにより地域での認知度が高まり、出場者自らの調理や開催地の有力ホテル総料理長などの試食審査により、レベルの高いコンテストとなってきました。これらを反映して、九州地区決勝大会が開かれた熊本県では、県内のホテルで第2回米粉料理コンテストの受賞料理がランチバイキングメニューに登場するなど実用化の芽が育っています。

今年度も実需者が求める商品開発と地域性豊かな作品に結びつけるため、表彰項目を優秀賞として基本的な部門である「主食」「主菜・副菜」「デザート」の部門は問わず「外食向けレシピ」「給食向けレシピ」「家庭向けレシピ」の3作品を設定、特別賞にも「食物アレルギー対応レシピ」「地元産品活用レシピ」分野を設けます。

「米粉利用による食物アレルギー対応」セミナーを継続

第3回全国米粉料理コンテストでは、関連事業として引き続き「米粉利用による食物アレルギー対応セミナー」を開催します。昨年度、取り組んで関心を高めた「アレルギーのある人もない人も美味しく楽しく食べられる米粉料理」論議をより深化させ、考えていきます。

第3回全国米粉料理コンテスト 開催概要

I 事業名:第3回全国米粉料理コンテスト - 「米粉の名人」料理グランプリ2015

II 募集期間:2015年7月6日(月)～10月5日(月)

III 日程・会場:

地区決勝大会	北海道・東北地区	2015年11月28日(土) 宮城調理製菓専門学校(宮城県仙台市)
	関東・甲信越地区	2015年12月6日(日) 学校法人誠心学園 国際フード製菓専門学校(神奈川県横浜市)
	近畿・東海・北陸地区	2015年11月14日(土) 学校法人光陽学園 ニチエイ調理専門学校(愛知県名古屋市)
	中国・四国地区	2016年1月16日(土) 学校法人本山学園 西日本調理製菓専門学校(岡山県岡山市)
	九州地区	2016年1月30日(土) 学校法人常盤学園 専修学校常盤学院(熊本県熊本市)
全国決勝大会		2016年3月5日(土) 製粉会館(東京都中央区)

IV 主催:特定非営利活動法人 国内産米粉促進ネットワーク

V 後援:全国農業協同組合中央会／一般社団法人 日本フードサービス協会／
公益財団法人 産業教育振興中央会

VI 審査委員長:浜 美枝(女優・ライフコーディネーター)

VII 応募方法:①WEBから直接応募②応募用紙をダウンロードして郵送③応募パンフレットに記入して郵送—の3つの方法があります。必要事項を応募シートに打ち込み、または応募用紙に記入の上、作品の写真を添付してE-mail、郵送してください。
詳しくは公式URL:<http://www.komeko-meijin.com/>

本件に関するお問い合わせ先

CAPnet
Country Arroz Promote Network

NPO法人国内産米粉促進ネットワーク

「米粉の名人」料理グランプリ事務局

〒101-0054 東京都千代田区神田錦町1-21 轟神田ビル702

電話:03-5283-6335 Fax:03-5283-7634

電子メール:info@komeko-meijin.com