

親子で make&enjoy! 「泉州きくな」レシピコンテスト 実施要項

最終改正 令和3年8月3日

1 趣旨

大阪府はしゅんぎく（関西では「きくな」と呼ばれる）の出荷量が全国一であり（※）、その多くは泉州地域で生産されている。きくなはβ-カロテンなどの栄養素を多く含む食品であり、健康増進の一助にもなる。しかし泉州産のきくな（以下「泉州きくな」）の魅力は、まだまだ広く知られておらず、認知度向上、消費拡大のためには、まず「家庭で食べてもらうこと」が欠かせない。そこで、子どもの頃から泉州きくなの美味しさを知っていただき、家族で楽しく食べていただくきっかけとして、泉州きくなを使ったレシピのコンテストを行う。

（※）令和元年野菜出荷統計より

2 実施主体および協力

主催：大阪府泉州農と緑の総合事務所

協力：JA 堺市、JA いずみの、JA 大阪泉州、JA 全農大阪、大阪ガス株式会社、泉州農とみどりの健康ご長寿推進会議

3 実施内容

「夏休み、家族が笑顔になる一皿」をテーマにきくなを使ったレシピを募集する。レシピ募集後、書類による審査を行う。

（1）レシピ募集期間

令和3年6月28日（月曜日）から令和3年8月31日（火曜日）

（2）審査結果公表及び表彰

令和3年9月（予定）

4 参加対象

大阪府内在住もしくは大阪府内に通学する、小学校4～6年生の児童とその保護者

5 募集方法

大阪府泉州農と緑の総合事務所ホームページ（泉州きくなプロジェクト）、大阪府政記者会、関西国際空港記者クラブ、堺市政記者クラブ等、府内小学校等への通知

6 募集の内容と条件

(1) 募集内容

泉州きくなを使ったオリジナルレシピ（1品）と料理の写真（1枚）、レシピを作成した際のエピソード（レシピは4人分で記載すること）

(2) 応募条件

- ア 子どもが調理に関わること
- イ 大阪府産のきくなを1袋（約150g）以上使うこと
- ウ 1品1,000円以内で作ることができること
- エ 調理時間（下ごしらえ含む）が40分以内（子どもと一緒に調理した場合の調理開始から終了まで。なお、炊飯と後片付けは含めない）

7 応募方法

応募用紙（別紙）と、完成した料理の写真1枚および子どもの調理中の様子（後ろ姿、手元のみでも可）を撮影した写真1～2枚を、下記の提出先までEメールにより提出する。
なお、写真データの合計サイズが2MB以上にならないようにすること。

<提出先>

〒596-0076

大阪府岸和田市野田町3-13-2 泉南府民センタービル3F

大阪府泉州農と緑の総合事務所 農の普及課

メールアドレス：senshunotomidori-g04@sbox.pref.osaka.lg.jp

8 応募上の注意

- (1) 写真はデジタルデータ（JPEG方式）で応募者側にて保管しておくこと。
- (2) 応募作品は未発表のものに限る。また、特定の企業名や商品名をことさら宣伝する効果をもたらさないこと。
- (3) キャラクターグッズ等のコピーを使用したもの（著作権法に触れるもの）は出品しない。ただし、大阪府広報担当副知事「もずやん」の名称およびデザインについては使用可とする。

9 審査

提出されたレシピをもとに、書類審査を行う。

審査にあたっては、以下の審査基準により総合的に判断する。

- ア きくなの特徴（味、香りなど）を生かしているか
- イ 再現・普及ができる料理であるか（子ども含め、誰もが作れる料理であるか）
- ウ 地産地消を意識しているか（きくな以外の使用食材に、大阪府産のものを取り入れるなど）

エ 食材を無駄なく使っているか

オ オリジナル性

審査結果は後日公表し、優秀と認められたレシピに賞状および副賞を授与する。併せて、府ホームページ等に掲載を行う。

10 注意事項

(1) 応募作品の帰属

応募作品のうち、上記7の提出先に提出された作品の著作権は大阪府に帰属し、原則として返却しない。

(2) 食育啓発への活用（二次利用、加工あり）

本コンテストの趣旨を踏まえ、入賞作品は府ホームページや広報物、泉州きくなプロジェクトの広報媒体に掲載するなど、泉州きくなの普及に活用する。

(3) 氏名公表（その他個人情報の取り扱い）

原則、入賞者の学校名、学年、氏名は公表する。

その他の個人情報は、本コンテストの実施に関する事務処理にのみ使用し、適切に取り扱う。

11 問い合わせ先

〒596-0076

大阪府岸和田市野田町3-13-2 泉南府民センタービル3F

大阪府泉州農と緑の総合事務所 農の普及課

電話番号：072-439-0167

メールアドレス：senshunotomidori-g04@sbox.pref.osaka.lg.jp

ホームページ：https://www.pref.osaka.lg.jp/senshunm/gyoumu/senshu_kikuna.html