

# 雑穀料理コンテスト2010

一般社団法人日本雑穀協会は、雑穀エキスパート、雑穀アドバイザーの有資格者、その他プロ、アマ問わず、すべての方を対象に、雑穀料理コンテスト2010を開催いたします。  
つきましては、「もちあわ」と「黒米」を使用した「家族で楽しく食卓を囲む料理」を課題にレシピを募集します。決勝大会は、3月9日雑穀の日で開催され、書類審査を通過した6名が出場します。  
どうぞ、奮ってご応募ください。

応募期間  
2009.12.26  
2010.1.25  
(必着)

## 課題

「もちあわ」と「黒米」を使用した「家族で楽しく食卓を囲む料理」

## 表彰

最優秀賞（1名）：賞状、盾、副賞（賞金5万円、  
永山久夫雑穀絵巻、その他記念品）  
優秀賞（若干名）：賞状、記念品

## 応募方法

所定の応募用紙に、必要事項をご記入の上、必ず料理の写真（または2Lサイズ）を貼付し封書でご送付ください。  
※規定以外のサイズの写真は無効になります。

## 審査

### ・選出方法

- 書類審査により決勝大会出場者を6名選出します。  
（結果は2月初旬までにご連絡いたします）
- 決勝大会にて審査員の前で実際に調理を行います。

### ・決勝大会

〔日程〕2009年3月9日（火）雑穀の日  
〔会場〕ベターホーム協会 渋谷教室  
（東京都渋谷区渋谷1-15-12）

### ・審査員

日本雑穀協会 理事、料理専門家 ほか



雑穀料理コンテスト2009 最優秀賞受賞作品

はと麦と鶏のハーブ巻き〜もちきびソース  
（受賞者 田中雅子さん）

## 注意事項

- 1時間以内に調理できること（浸漬などの一部下準備を除く）
- 調味料以外はすべて国内産の食材を使用すること
- 応募は一人3メニューまで

## その他

- プロ・アマ問わずどなたでもご応募いただけます。
- 応募作品は未発表の応募者本人のオリジナル料理に限ります。
- 決勝大会では「もちあわ」と「黒米」は当協会より支給したものを使用し、他の食材は出場者の持ち込みになります。
- 入賞作品の使用権は日本雑穀協会に帰属します。
- 入賞作品はレシピと共に、日本雑穀協会のホームページ、会報誌の他、新聞、雑誌などに、受賞者名と共に取り上げられます。
- 入賞作品及び入賞者は、日本雑穀協会を通じて会員企業のレストランメニュー、レシピ集、弁当メニューなどに採用され、謝礼が支払われる場合があります。
- 応募された書類は返却しません。
- 決勝大会はマスコミの取材が入ることご了承ください。
- 決勝大会出場者には、食材費、及び交通費の補助として、一律1万円を支給いたします。

## 応募・問い合わせ先

日本雑穀協会「雑穀料理コンテスト応募係」  
〒105-0004 東京都港区新橋1-16-6  
新橋柳屋ビル3階  
TEL:03-3500-5461 FAX:03-3500-5462  
E-mail:info@zakkoku.jp  
http://www.zakkoku.jp

## 3月9日は雑穀の日

日本雑穀協会では、3月9日を雑穀の日として定め、雑穀のすばらしさを伝えていく記念日としています。