

## 第4回鳥取県原木しいたけ料理コンクール実施要領

### 1. 目的

原木しいたけについての知識とその利活用の普及啓発により、鳥取産原木しいたけの消費拡大を図るとともに県民の意識向上と健康増進に寄与するため、原木しいたけを利用した新しい料理を募集する料理コンクールを開催する。

### 2. 主催

鳥取県原木しいたけブランド化促進協議会

(鳥取県椎茸生産組合連合会、全国農業協同組合連合会鳥取県本部、鳥取いなば農業協同組合、鳥取中央農業協同組合、鳥取西部農業協同組合、鳥取県森林組合連合会、鳥取県、菌興椎茸協同組合、一般財団法人日本きのこセンター)

### 3. 開催日程

- (1) 募集期間： 募集開始 ～ 令和8年9月16日(水)
- (2) 1次審査(書類審査)： 令和8年10月頃
- (3) 本審査(調理審査)及び表彰式： 令和8年11月15日(日)

### 4. 本審査開催場所

倉吉北高等学校 調理実習室(倉吉市福庭町1丁目180)

### 5. 募集方法

#### (1) 応募方法

応募は次のいずれかの方法による。

【QRコード】チラシに掲載のQRコードを読み取り、申し込みフォームにて申し込む。

【郵送】所定の応募用紙に必要事項を記入の上、期限までに(2)応募先に郵送する。

【メール】応募用紙をダウンロードし、必要事項を記入の上、メールにて送信する。

※応募に際し、添付する写真はカラーとする。

#### (2) 応募先

鳥取県原木しいたけブランド化促進協議会PR事務局

(菌興椎茸協同組合内)

〒680-0864 鳥取市吉成140-1

TEL：0857-36-8115 FAX：0857-29-1292

E-mail info\_honbu@siitake.com

#### (3) 応募資格

16歳以上(※高校1年生相当の方含む)で、鳥取県内に在住または通勤・通学している方。

### 6. 応募条件

- (1) 原木しいたけを用いた未発表の料理であること。
- (2) 材料費は応募1作品4人分で2,000円以内(材料全てを購入した場合)であること。
- (3) 60分間の調理時間内で盛り付けまで完了させること。  
なお、食材を切っておく、混ぜておく等の下準備は一切できない。(乾しいたけ等の水戻し、炊飯のみ可。)
- (4) 令和8年11月15日(日)開催の本審査に必ず参加できること。
- (5) 応募は個人に限ることとし、一人1作品とする。  
なお、代表者が複数の応募をとりまとめて提出することは可。
- (6) 最優秀賞を受賞した場合、令和9年3月に開催見込みの「第39回きのこ料理コンクール全国大会」に参加できること。

## 7. 審査

### (1) 1次審査

すべての応募作品について書類審査を行い、本審査出場者4名を決定する。

本審査出場者へは、10月23日（金）までに事務局から連絡を行う。

審査基準は次のとおりとする。

| 大項目      | 中項目               | 内容                                     | 配点  |
|----------|-------------------|--|-----|
| 適合性      | コンテストのテーマへの理解度    | 原木しいたけを「主役」にした料理かどうか、原木しいたけの魅力を活かしているか | 20  |
| 独創性      | アイデアの斬新さ          | 料理内容<br>料理名（ネーミング）                     | 20  |
| 普及性      | 材料の入手<br>料理のしやすさ  | 入手しやすい、手軽に作れる                          | 20  |
| 経済性      | 料理の価格<br>1人当たりの分量 | 4人分で2,000円以内<br>適量であること                | 20  |
| 見栄え・バランス | （写真上の）<br>盛付、美しさ  | 盛付の美しさ、器等とバランスがとれているか                  | 10  |
| 総合       | —                 | 栄養、安全性、保存性、楽しさ                         | 10  |
| 合計       |                   |  | 100 |

### (2) 本審査

1次審査を通過したものにおいて、実際の調理を行う本審査を行い、入賞者を決定する。

審査基準は次のとおりとする。

#### ①加点項目

| 大項目 | 中項目               | 内容                                     | 配点  |
|-----|-------------------|--|-----|
| 味覚  | おいしさ              | 味、口ざわり、色調、食べやすい、<br>なじみやすい             | 30  |
| 独創性 | アイデアの斬新さ          | 料理内容、料理名（ネーミング）                        | 20  |
| 普及性 | 料理のしやすさ           | 手軽に作れる、時間があまりかからない                     | 20  |
| 経済性 | 料理の価格<br>1人当たりの分量 | 4人分で2,000円以内、適量であること<br>※1次審査の評価を踏まえ評価 | 20  |
| 総合  | —                 | 栄養、安全性、保存性、楽しさ、盛付、調和                   | 10  |
| 合計  |                   |  | 100 |

#### ②減点項目

| 大項目  | 中項目    | 内容                           | 配点  |
|------|--------|------------------------------|-----|
| 再現性  | レシピ再現度 | レシピに記載の食材や調味料に対し、過不足<br>があった | -10 |
| 調理時間 | 時間厳守   | 60分以内に終了していない                | -5  |
| 衛生   | 調理工程   | 衛生的な調理工程となっていない              | -5  |
| 合計   |        |                              | -20 |

## 8. 表彰

(1) 本審査の順位により、次のとおり表彰者を決定する。

最優秀賞（鳥取県知事賞） 1名

優秀賞（鳥取県原木しいたけブランド化促進協議会会長賞） 1名

(2) 表彰は、賞状及び副賞（最優秀賞は目録）を授与して行う。

(3) 最優秀賞受賞者については、令和9年3月に東京都で開催見込みの日本特用林産振興会主催「第39回きのこ料理コンクール全国大会」に鳥取県代表として推薦する。

(注) 参加の場合、必要な旅費を副賞として定額（50,000円）助成（後精算）する。

## 9. その他

(1) 本審査で必要な食材（乾しいたけは水戻し済み）は、参加者がすべて当日持参する。

なお、審査当日食材費として、一律2,000円を支給する。

(2) 本審査会場に備え付けの設備・器具は次のとおり。

なお、調理や盛り付けに必要とするものがあれば参加者の判断で持参できる。

|             |            |         |           |
|-------------|------------|---------|-----------|
| 炊飯器（電気）1升   | 両手鍋（大中小）   | 鍋じゃくし   | ケーキ円型     |
| 巻き鍋         | 片手鍋        | ゴムベラ    | パウンドケーキ型  |
| ガスオープン      | 雪平鍋        | 泡だて器    | パイ皿18cm   |
| 電気オープン      | 井用鍋        | 缶切り・栓抜き | パイ皿20cm   |
| ガスレンジ       | 寸胴鍋        | 巻きす     | 粉ふるい      |
| 電子レンジ       | フライパン      | 菜ばし     | 裏ごし器      |
| ミキサー        | 卵焼き用フライパン  | キッチンバサミ | 流し型 玉子豆腐型 |
| ハンドミキサー     | 揚げ物用鍋      | 万能包丁    | スプーン      |
| フードプロセッサ 2台 | 中華鍋        | ペティナイフ  | フォーク      |
| 蒸し器3段33cm   | 中華用漉し器     | 麺棒      | ナイフ       |
| 計量器2K 3台    | 窓付き蓋       | すり鉢（大小） | おはし       |
| 計量器4K       | 計量カップ・スプーン | すりこぎ    | 各種食器      |
| 計量器1k 3台    | おろし金       | トレー     | 食器洗い用スポンジ |
| ボール         | ピーラー       | フライ返し   | キッチンタイマー  |
| ざる          | おたま        | やかん     | セルクル      |
| バット（大中小）    | 木じゃくし      | シノア     | ガスバーナー    |
| スチームコンベクション | 電気ポット      |         |           |

※各設備・備品の数量は十分ではない場合があるため、必要に応じて事前に問合せすること。

(3) 作品については、主催者が一切の権利を有する。

（レシピについては、ホームページ等での公開など、きのこの消費拡大PR活動などに使用する。）

(4) 入賞者の氏名（学校名・学年）について、とりネット（鳥取県のホームページ）や関係機関誌等に掲載される場合がある。

## 10. 問合せ先

5. (2) 応募先と同じ