

第6回森の恵みのスープ料理コンテスト 参加申込書

住所	〒	—	連絡先	自宅:	()	
				携帯:	()	
(ふりがな)			年齢	歳	性別	男・女
氏名						

作品名			ジャンル	和・洋・中・創作 その他外国料理()		
材料 (4人分)	材料価格合計	円	作り方	調理所要時間	時間	分
	※4人分 総額2,000円以内			※2時間以内。但し、乾物の戻し時間は除く		
アレンジ例 コツ など						
アピール ポイント						

完成写真

参考として作品のイメージがわかる写真を添付してください

※できるだけ、明るく、はっきりとしたものをお願いします。

写真のデータがある場合には、データを事務局の
右記メールアドレス msangyou@morotsuka.jp まで
お送りください。

- 応募先
〒883-1392
宮崎県東臼杵郡諸塚村大字家代2683
諸塚村役場 産業課内
「森の恵みのスープ料理コンテスト」係
- 応募締切
平成30年10月15日(月) 必着
- 応募方法
持参または郵送または電子メール
e-mail msangyou@morotsuka.jp
- 入選者発表
平成30年10月下旬
- 実演審査
平成30年11月17日(土) 諸塚村
- 各賞の発表と表彰
平成30年11月18日(日)
諸塚村民文化祭会場
- 問い合わせ先
諸塚村 産業課 ☎0982-65-1128



世界農業遺産
高千穂郷・椎葉山地域
GIANS Takachiho - Shibayama

宮崎県諸塚村
FSC®森林認証の村
(FSC®森林認証 FSC®C012945)



Soup Stock Tokyo



FSC® 森林認証の村・宮崎県諸塚村で収穫される椎茸は、世界で初めてFSC® 認証を取得しました。このFSC® 認証椎茸 (FSC® 001800, FSC® 013329) と、諸塚村の認証の森から捕れる猪肉・鹿肉などのジビエ素材、その他諸塚村の特産品を活用して、株式会社スープストックトーキョーとの共催でスープ料理のコンテストを行います。プロ、アマ、資格は問いません。

FSC® 認証の森から生まれる恵みを活かした諸塚村のオリジナルスープを提案してください。

主催：諸塚村特産品開発協議会 共催：株式会社スープストックトーキョー 諸塚村林業研究グループ 諸塚村椎茸部会

後援：日向農業協同組合諸塚支店 (一社)諸塚村観光協会 FSCジャパン(NPO法人日本森林管理協議会)

問合せ先：諸塚村産業課 TEL0982-65-1128 諸塚村公式広報ページ <https://www.vill.morotsuka.miyazaki.jp/6thsoupcontest/>

募集テーマ 諸塚村のFSC® 認証椎茸と特産品を活かした、「楽しい森の恵みのスープ料理」を募集します。

- 応募条件** 以下の条件を**全て満たす**スープまたはシチュー料理であること。
- ① 諸塚村産FSC® 認証の椎茸（生・乾燥・粉末・戻し汁のいずれか）を使用し、さらに次に挙げる諸塚村産特産品の中から1種類以上を使用したもの。
ア.猪肉 イ.鹿肉 ウ.乾きくらげ エ.乾たけのこ
 - ② 4人分のレシピとし、材料費が総額2,000円以下のもの
 - ③ 調理時間が2時間以内のもの（ただし、乾物の戻し時間を除く）
 - ④ 入賞した場合には、宮崎県諸塚村で平成30年11月17日（土）に行われる実演審査、及び翌18日（日）に行われる表彰行事に参加できること（交通費の一部支給あり）
 - ⑤ 応募作品は、未発表かつ他者の知的財産に抵触しないもので、入賞の場合の権利の一切は主催者側に属する
 - ⑥ 応募は1人1作品とする

応募方法 裏面の参加申込書または下記の諸塚村公式広報ページからダウンロードした応募様式に、必要事項を記入し、料理の写真を添えて、持参郵送、もしくは電子メールにてご応募ください。
諸塚村公式広報ページ <https://www.vill.morotsuka.miyazaki.jp/6thsoupcontest/>
応募締め切り **平成30年10月15日(月) 必着**

審査方法 書類審査により入選作品を3点選考し、その後実演審査を行って各賞を決定します。
書類審査の結果は10月下旬までに書面で通知します。
実演審査は、平成30年11月17日（土）に諸塚村で行います。
※詳細は別途通知。入賞者の交通費はコンテスト実施要項の規定により主催者が一部を負担します。

表彰 諸塚村長賞（最優秀賞）…………… 賞状および賞金50,000円
Soup Stock Tokyo賞…………… 賞状および賞金30,000円、「Soup Stock Tokyo」商品詰め合わせ
諸塚村椎茸部会長
・猟友会諸塚支部長賞…………… 賞状および賞金30,000円、椎茸・ジビエ肉詰め合わせ

材料取扱先 諸塚村特産品販売所 もろっこはうす
TEL/0982-65-0264 FAX/0982-65-0267 URL/<https://www.morokkohouse.jp/>

諸塚特産品の参考価格 ※送料は別途いただきます。詳細はお問い合わせください。記載価格は税込みです。

＜乾物＞		＜ジビエ＞
乾椎茸どんこ(80g)…1,080円	乾きくらげ(30g)…756円	猪肉(100g)…648円～
乾椎茸スライス(30g)…540円	乾たけのこ(50g)…500円	鹿肉(100g)…324円～
しいたけさらさら(パウダー)(30g)…324円		ジビエは200g単位での販売も承ります。



スープストックトーキョーとは？

Soup Stock Tokyoは、首都圏を中心に全国約70店舗展開する女性に人気の「食べるスープの専門店」です。時間をかけて丁寧に引き出されたスープストック（だし）に、旬を感じる素材や新鮮なトッピングが相性良く組み合わせられた、メインディッシュとして食べられるスープです。また、食材のおいしさを味わっていただくため、余計なものを使用せず、素材が持つ自然な味と風味を大切にしながら、時間をかけて一つひとつ丁寧に作り上げています。また、Soup Stock Tokyoでは諸塚村のどんぐり材を店舗内装に活用しており、椎茸などの食材も取り入れるなど諸塚村とゆかりの深い企業の1つです。

宮崎県・諸塚村とは？

諸塚村（もろつかそん）は、宮崎県北西部、九州山脈の中央、耳川の中上流部に位置した1,000m級の山々に囲まれた山村です。山林92%、平地や耕地は僅か1%ほど。急な斜面の中に段々畑や棚田、針葉樹、広葉樹等がパッチワーク状に広がっており、その山林の美しい景観は「モザイク林相」と呼ばれています。また椎茸栽培発祥の地として古くから椎茸栽培が盛んで、原木栽培椎茸の日本有数の産地として有名です。
諸塚の山々には豊かな生態系が広がっており、どんぐりや木の芽など自然の豊かな餌を食して育った猪や鹿は、昔から山の御馳走として重宝され、今でも家庭や祭りなどで食されています。

FSC®とは？

FSC®（Forest Stewardship Council®（森林管理協議会））は、国際的な森林管理の認証制度の作成と維持を行う非営利組織です。森林の管理（FM認証）や加工や流通過程の管理（CoC認証）が適切に行われているか等、FSC®の定める基準により審査、認証を行っています。
諸塚村は、2004年に村内の民有林・村有林全域でFSC® 森林認証（FSC® C012945）を取得しました。また、木材だけでなく椎茸でも翌2005年に、村内生産者団体「諸塚村椎茸部会」と流通・販売を手掛ける「JA日向諸塚支店」がCoC認証（FSC® C001800、FSC® C013329）を取得。これにより、椎茸の生産・販売において、原木となるクヌギやナラ等広葉樹の原木林から、椎茸の生産、加工、出荷までを全て村内で管理するトレーサビリティを確立しました。

世界農業遺産認定

2015年、諸塚村を含むフォレストピア圏域3町2村（高千穂町、日之影町、五ヶ瀬町、諸塚村、椎葉村）はFAO（国連食糧農業機関）により、世界農業遺産に認定されました。
本地域は農業に厳しい地域ですが、人々は代々努力を重ね、森林からの恵みを巧みに引き出し、西臼杵地域の棚田や山腹水路網、椎葉村の焼き畑、本村のモザイク林相などに象徴されるような特色ある農林業を営みながら、その源である森林を大切に保全管理してきました。また、この地域は古事記、日本書紀における天孫降臨の地として多くの神話・伝説の史跡とともに様々な農耕古神事や神楽などが大切に伝えられています。こうした農林業と伝統文化は日本の原風景として重要であるだけでなく、世界的にみても極めて貴重であり、次世代に継承すべき重要なものであると認められ、世界農業遺産に認定されています。

