

「第2回高校生とつながる！つなげる！ジーニアス農業遺産 ふーどコンテスト」受賞アイデアを決定

～農業遺産地域の食材を使った食品・料理のアイデアで
農業遺産を盛り上げよう！～

農林水産省は、農業遺産地域の魅力を広く発信し、地域活性化を図る取組の一環として、農業遺産地域の高校生による、当該地域の産品を使った食品又は料理のアイデアコンテストを開催しました。受賞アイデアの表彰式を12月12日(木曜日)にオンラインにて開催いたします。

1. 概要

日本国内に存在する32の農業遺産地域（世界農業遺産15地域・日本農業遺産24地域、重複7地域）は、伝統的かつ持続可能な農林水産業が営まれている大切な地域です。

これまで大切に守られてきた地域独自の生産技術や自然、伝統、文化をより多くの方に知ってもらい、次の世代へと受け継いでいくために、農業遺産地域所在の高等学校（高等専門学校等含む）に在学する高校生を対象にアイデアコンテストを開催し、7月1日から9月30日まで募集したところ、69件の応募がありました。この度、有識者による審査を経て、5つの受賞アイデアが決定いたしましたので、オンラインにて表彰式を行います。

2. 受賞アイデア

受賞アイデアは以下のとおりです。ゴールド賞受賞アイデアは、期間限定で東京都内のレストランでメニューとして提供し、受賞者をメニュー提供レストランも訪れる東京2日間の旅にご招待します。シルバー賞、農業遺産地域特別賞の受賞者には、副賞として農業遺産地域の特産品詰め合わせを贈呈いたします。

賞	所属・受賞者名	受賞アイデア名
ゴールド賞	新潟県立佐渡総合高等学校 山川英汰さん、岡辺春人さん、弓座雅冬さん	日本中がフォー！！！！
シルバー賞	徳島県立脇町高等学校 國安美樹さん	そば米の食感が楽しいデザート風おかず
	静岡県立横須賀高等学校 阿部なるみさん、藤田乃々花さん、田邊叶歩さん	ライス茶ップリン
	熊本県立阿蘇中央高等学校 梅木翠さん	農業遺産でつながる彩り団子
農業遺産地域特別賞	彦根総合高等学校 西川頼斗さん	美味しさ構文@松花堂弁当

各賞の問い合わせについては以下のとおりです。

<農業遺産認定地域に関すること>

- ・新潟県佐渡市（※新潟県立佐渡総合高等学校の所在地域）

新潟県 農地部 農地計画課 土地改良団体係

担当者：佐藤

ダイヤルイン：025-280-5352

佐渡市 農林水産部 農業政策課 トキ・里山振興係

担当者：野上

代表：0259-63-5117

- ・徳島県にし阿波地域（※徳島県立脇町高等学校の所在地域）

徳島剣山世界農業遺産推進協議会 事務局

担当者：大和

代表：0883-72-7617

- ・静岡県掛川周辺地域（※静岡県立横須賀高等学校の所在地域）

静岡県 経済産業部 農業局 お茶振興課 世界緑茶班

担当者：三浦

代表：054-202-1488

- ・熊本県阿蘇地域（※熊本県立阿蘇中央高等学校の所在地域）

熊本県 農林水産部 農村振興局 むらづくり課 鳥獣害対策・農業遺産推進班

担当者：眞方

代表：096-333-2416

- ・滋賀県琵琶湖地域（※彦根総合高等学校の所在地域）

滋賀県農政水産部農政課

担当者：西山

代表：077-528-3825

<各賞受賞アイデアに関すること>

- ・ゴールド賞

新潟県立佐渡総合高等学校

担当教員：高橋

代表：0259-66-3158

- ・シルバー賞

徳島県立脇町高等学校

担当教員：金丸

代表：0883-52-2208

- ・シルバー賞

静岡県立横須賀高等学校

担当教員：尾崎

代表：0537-48-3421

・シルバー賞

熊本県立阿蘇中央高等学校

担当教員：中村

代表：0967-22-0045

・農業遺産地域特別賞

彦根総合高等学校

担当教員：笹井

代表：0749-26-0016

3. 表彰式

(1) 日時

令和6年12月12日（木曜日）16時から18時（オンライン開催）

(2) 内容

受賞者表彰、受賞者によるアイデアの発表、審査員による講評、他

(3) 視聴方法

Youtubeにてライブ配信を行いますので、視聴ご希望の方は、以下のURLより視聴をお願いいたします。

<https://www.youtube.com/live/fFy2D1cVTOU>

※後日、アーカイブ配信も予定しております。



(4) 受賞アイデアの活用

受賞アイデアは、農林水産省のWEBサイト内「世界農業遺産・日本農業遺産」で公開するほか、農林水産省のFacebookや展示会等のイベントでもPRします。

4. コンテストについて

コンテストの詳細は、以下のサイトでご確認ください。

（農林水産省 Web サイト「第2回高校生とつながる！つなげる！ジーニアス農業遺産ふードコンテスト」）

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/kantai/GIAHS/foodcontest.html>



5. 添付資料

報道発表資料

「第2回高校生とつながる！つなげる！ジーニアス農業遺産ふードコンテスト」
に係る各賞の受賞アイデア

「第2回高校生とつながる！つなげる！ジーニアス農業遺産ふードコンテスト」
チラシ



お問合せ先

農村振興局農村政策部鳥獣対策・農村環境課農村環境対策室

担当者：石堂、玉泉

代表：03-3502-8111（内線：5621）

ダイヤルイン：03-6744-0250



「日本中がフォー！！！！」

新潟県佐渡市 新潟県立佐渡総合高等学校

山川英汰さん、岡辺春人さん、弓座雅冬さん



アイデアの概要

フォーには、人を明るい気持ちにさせる力があると思います。このフォーは、佐渡の米粉、さどっ粉をメイン食材に、石川県能登地域のいしり、大分県国東半島宇佐地域の乾ししいたけで出汁つゆを作ること想定しました。小麦粉の代わりに米粉を使用することで米の消費拡大につながると思い、さどっ粉を使用しました。いしり・乾し椎茸を中心食材にすることで、さっぱりとした味に仕上げることができました。

使用した農業遺産地域の産品

- ①米粉（新潟県佐渡市）
- ②いしり（石川県能登地域）
- ③乾椎茸（大分県国東半島宇佐地域）

農業遺産地域の説明

【新潟県佐渡市】トキと共生するために餌となる生き物を育む農法に島をあげて取り組んでおり、そうして育てられた米はブランド化され、利益の一部がトキの保全活動に充てられています。

【石川県能登地域】棚田や家屋を守る間垣等独特な景観を有し、江戸時代からの揚げ浜式製塩法や海女漁など里山里海を受け継いでいます。

【大分県国東半島宇佐地域】降水量の少ない半島で、椎茸栽培に用いる原木用のクヌギ林により水源かん養し、ため池を連結させることで効率的な土地・水利用を行ってきました。

アイデアやキャッチフレーズに込めた想いやエピソード

私たちは現在、授業の中で「米の消費拡大」をテーマに活動しています。フォーは米粉を使用しており、私たちの活動テーマにぴったりだと思いました。米作りは全国的に見ても盛んに行われています。しかし、日本人一人あたりの米の消費量は、ピーク時に比べると半分以上に落ち込んでいます。原因は、少子高齢化やダイエットブーム、米を食べるのには手間がかかる、など様々です。そして、私たちが出した一つの結論は、「人間は美味しいものの誘惑には勝てない」ということです。私たちはこのコンテストで最高に美味しいフォーを提案し、米粉麺の需要を伸ばすことで米の消費拡大に貢献したいと考えました。

次に、今年1月には石川県能登地域で大きな地震があり、今も復興が終わっていないと聞きました。能登地域の珠洲市と佐渡市は姉妹都市である他、G I A H S の認定同時期など、多くの接点があります。私たちと関係の深い能登地域の地域産品を消費することで、少しでも復興の手助けや、元気を分けたいと思い、フォーの出汁に、いしりを使用することにしました。いしりに豊富に含まれるタウリンには、脳疲労回復や体内のコレステロール量を減らす作用、アルツハイマーの予防、精神疲労回復、血圧上昇抑制効果などがあり、いしりにはたくさんの効果があります。いしりの旨味成分は動物性であり、植物性の旨味成分も加えたいと思い、国東半島の乾し椎茸を使用することにしました。水で戻していしりと合わせると、とても口当たりの良い出汁つゆができました。

最後に、「フォー」という言葉の響きは、なんだか人を明るい気持ちにさせてくれます。「日本中がフォー！！！！」を食べた人みんなが元気になり、米の消費拡大と能登地域の少しでも早い復興を願い、このキャッチフレーズをつけました。地震からの復興を待たずに大雨の被害に遭われた能登地域の方々に少しでも早く日常が戻ってくることを心から願っています。



「そば米の食感が楽しいデザート風おかず」

徳島県美馬市 徳島県立脇町高等学校

國安美樹さん



アイデアの概要

- ①そば米、こきび、阿波尾鶏、枝豆、大根、里芋をそれぞれ下茹でし、さいの目に切る。干しシイタケを戻し同様に切る。人参は飾り用に型抜きし、縁の部分は下茹でしさいの目に切る。スタチは輪切りにする。
②シリコン型に①の飾り人参とスタチ以外を入れる。③味付けした出汁をゼラチンと合わせ、②に流し入れ冷蔵庫で約3時間冷やす。④固まったら器に取り出し、澄まし汁を注ぎ、飾り人参とスタチを飾る。

使用した農業遺産地域の産品

- ①そば米（徳島県にし阿波地域） ④円空さといも（岐阜県長良川上中流域）
②雑穀（こきび）（徳島県にし阿波地域） ⑤ひるがの高原だいこん（岐阜県長良川上中流域）
③岐阜えだまめ（岐阜県長良川上中流域） ⑥地域ブランド商品「乾ししいたけ」（大分県国東半島宇佐地域）

農業遺産地域の説明

【徳島県にし阿波地域】急傾斜地を斜面のまま耕作する独特な農法で、栄養価の高いシコクビエ（ヤツマタ）を含む在来品種の雑穀など多様な品目を栽培しています。

【岐阜県長良川上中流域】水源かん養林の育成や河川清掃などの人の管理により清流が保たれる「里川」にて、鵜飼漁、瀬張り網漁法などの鮎の伝統漁法が継承されてきました。

アイデアやキャッチフレーズに込めた想いやエピソード

母が大好きな「そば米雑炊」はよく食卓で見かけます。今年の夏、県外から帰省した親戚の中に徳島が初めてのハトコが4人いて、祖谷の郷土料理である「そば米雑炊」を振舞いました。初めての見た目・食感に驚き食べてくれたが、そば米本来のぼそぼそした食感に少し抵抗があるようでした。そして、私もそんなところが少し苦手なので、抵抗感を少しでもなくしおいしく食べたいと思い、今回のコンテストに応募しました。そば米料理を調べてみると、そば米雑炊以外ではサラダのトッピングに使われているくらいでした。確かにそば米の食感や昔の牛乳パックのような独特な形は他にない特徴だと思います。そこで、以下の5点を念頭に考えてみました。

- ①老若男女向きでそば米の食感を残しながらもパサつき軽減
②暑い夏に合う涼しげ＆可愛い見た目
③夏バテに効果的な栄養豊富な野菜や肉
④地元の伝統・文化を次の世代へと継承
⑤海外からの観光客を意識

①については、ぼそぼそすると小学生のハトコが言っていたのと、祖母の弟が病気のため嚥下機能が低下し、食事が楽しめなくなる様子を身近で見ていたので、特に意識しました。料理ののど越しをよくするためにゼラチンを使用することにしました。プルプルした出汁の中にプチプチしたそば米の食感はお気に入りです。

②については、料理に興味を持ってもらうため、夏らしい可愛い見た目にこだわりました。食事は目で楽しむのも大切だと考えています。③については、食欲低下する夏なので少量でも栄養価の高い料理にしたいと色どりを意識しながらも、たくさんの食材を使用しました。④⑤については、今年岐阜県で開催された全国総文祭に参加した時、地元の伝統を大切に継承しながらも、外国人観光客向けの新しい料理を考案している鵜匠さんのニュースを見て、大切なことは1つの事だけ考えた行動ではなく、関係する他の事についての行動が地域を活性化させるのに重要だと考えました。



「ライス茶ップリン」

静岡県掛川市 静岡県立横須賀高等学校

阿部なるみさん、藤田乃々花さん、田邊叶歩さん



アイデアの概要

卵を使用せず、米粉と牛乳で作った優しい甘さと舌触りのプリンに、地元掛川の深蒸し煎茶のソースを作って添えた「ライス茶ップリン」です。プリンの優しさと、煎茶ソースのほろ苦さが絶妙です。

使用した農業遺産地域の産品

- ①深蒸し煎茶（静岡県掛川周辺地域）
- ②淡路島牛乳（兵庫県南あわじ地域）
- ③米粉（兵庫県南あわじ地域）

農業遺産地域の説明

【静岡県掛川周辺地域】茶畑の周りの草地（茶草場（ちゃぐさば））から草を刈り取り、茶畑に敷く伝統的な農法を継承。草刈りにより維持されてきた草地には希少な生物が多数生息しています。

【兵庫県南あわじ地域】農地が少なく水に恵まれない島という環境で、効率的な水利用や耕畜連携が発達しました。高度に発達した水利システムを基盤として、稲作・玉ねぎ・畜産の生産循環システムが確立されています。

アイデアやキャッチフレーズに込めた想いやエピソード

学校の授業で地域の食材を用いたレシピ開発をしていて、この「ライス茶ップリン」を考えました。私たちの学校のある地域でも米の生産をしており、地元の米粉を積極的に学校の実習で取り入れています。このプリンには米粉の粘り気を用いて固めているので、卵を使用することなく、卵アレルギーの人でも安心して食べてもらうことができます。

米粉と牛乳は、2年生の時の修学旅行で訪れた淡路地方の農業遺産を選びました。親しみを感じている淡路地方と地元掛川の農業遺産を組み合わせることができて嬉しいです。

キャッチフレーズの「ライス茶ップリン」には、ライスプリン単体ではなく、あくまでもお茶のソースと一緒に味わってもらいたいという思いと、キャッチーで愛嬌のある名前にすることでみんなに親しまれるプリンになってほしいという思いが込められています。

この度、商品開発に際して、掛川市のお茶振興課のご厚意で掛川深蒸し粉末茶を提供していただくことができました。

ライス茶ップリンをきっかけにして、私たちの学校のある掛川に茶草場農法という伝統的な農法で作られたお茶という農業遺産があることをもっと知ってもらうためのお手伝いのできたらいいと思います。

また、今回手に入れることができませんでしたが、掛川和紅茶の粉末を使ったソースを作って2種類のお茶のソースの味を楽しめるようにしたり（「ライス煎茶ップリン」と「ライス紅茶ップリン」）、煮出した和紅茶でライスプリンを作って「ライスミルクティプリン」なども今後のアイデアとして考えています。

私たち自身、試作を繰り返すことで、この商品名・見た目・味に愛着を感じるようになりました。

もし地元で商品開発として販売することができたら、地元の皆様にも愛着を感じていただけるといいと思います。



「農業遺産でつながる彩り団子」

熊本県阿蘇市 熊本県立阿蘇中央高等学校

梅木翠さん



アイデアの概要

熊本、埼玉、静岡、山形、徳島、和歌山の特産品を使用した、3種の「いきなり団子」です。「いきなり団子」とは、お茶請けやおやつとして食べられる熊本県の郷土菓子です。お茶の香りが特徴的な「黄茶団子」、ゆずの香りと乱花で彩りを加えた「ゆず団子」、鮮やかな桃色で爽やかな梅風味の「うめ団子」の3種類です。3種それぞれ特産品の味や香りを生かした商品です。

使用した農業遺産地域の産品

- | | |
|-------------------|---------------------|
| ①阿蘇コシヒカリ（熊本県阿蘇地域） | ④富の川越いも（埼玉県武蔵野地域） |
| ②煎茶（掛川周辺地域） | ⑤ゆず（徳島県にし阿波地域） |
| ③乱花（山形県最上川流域） | ⑥ねりうめ（和歌山県みなべ・田辺地域） |

農業遺産地域の説明

【熊本県阿蘇地域】「野焼き」「放牧」「採草」などで草原を人が管理することで日本最大級の草原を維持し、米や多様な野菜の生産が行われています。また、美しい景観が保たれ、希少な動植物も数多く生息しています。

【山形県最上川流域】染料利用を目的とした紅花の生産と紅餅への加工技術が、約450年にわたり受け継がれてきた世界的にも珍しい農業システムです。紅花の輪作作物として伝統野菜などが栽培されています。

【埼玉県武蔵野地域】江戸時代の開拓に端を発する短冊形の地割が特徴的な景観を作り、平地林の落ち葉を集めて堆肥にして畑に施し、サツマイモや里芋などの畑作が行われています。

【和歌山県みなべ・田辺地域】養分に乏しい斜面の梅林周辺に薪炭林を残し、水源かん養や崩落を防止、その薪炭林を活用した紀州備長炭の生産と、ミツバチを受粉に利用した高品質な梅栽培が行われています。

アイデアやキャッチフレーズに込めた想いやエピソード

農業遺産地域の食べ物の魅力をもっと沢山のの人に知ってもらいたいと思ったので「農業遺産でつながる彩り団子」にしました。商品を選んでくださった方に各地の特産品の美味しい魅力をたくさん知っていただきたいので、この商品を作ろうと思いました。

<アイデアの説明>

おおもとなる食べ物は熊本県の郷土菓子の「いきなり団子」になります。そこに、団子の皮にアクセントを加え3パターンの団子を考案しました。

工程

①皮となる部分には、阿蘇のコシヒカリを米粉にして使用し、もちもちとした食感に仕上げるためにコシヒカリ3割に対して、もち米粉7割を用意し、混ぜて使用します。

②中のはんこは茹でてもちもちしない市販のはんこを使用します。

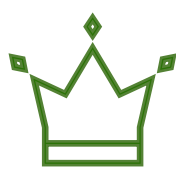
③さつまいもは富の川越いもを、蒸してうらごししてから使用します。いきなりだんごといえばゴロっとしたさつまいもが入っているイメージですが、裏ごしをすることで、しっかりとした食感になります。

④②と③を①の皮で包み、蒸して出来上がりです。これをベースに3つの団子を作ります。

黄茶団子は、皮の生地には静岡県掛川周辺地域の煎茶の粉末を練り込みます。もともとお茶と一緒に出しているものなのでお茶との相性がよく、香りを楽しみながら食べていただけます。

ゆず団子は、皮の生地には徳島県にし阿波地域のゆずと山形県最上川流域の乱花を練り込みます。ゆずの皮は細切りにし、乱花は花びらのみをいれます。ゆずの皮がアクセントになり、乱花は彩りを与えてくれます。

うめ団子は、和歌山県みなべ・田辺地域のねりうめを生地に練り込みます。梅の爽やかな酸っぱさとほどよい塩気が、中のはんことさつまいもの甘さを引き立たせてくれます。



「美味しさ構文@松花堂弁当」

滋賀県彦根市 彦根総合高等学校

西川頼斗さん



アイデアの概要

「構文」とは、言語において文や句を構成する要素の組み合わせ。単語をどのように並べ意味を構築することである。料理には、食材の組み合わせで、美味しさを構築できる原理原則があるので、作品の切り口を、「美味しさ構文@松花堂弁当」としました。器も、伝統的な弁当箱の一種で、特徴的な仕切りやデザインがあり、特に高級な和食や懐石料理で使用される、江戸時代の茶人・松花堂昭乗に由来する松花堂弁当箱を使用しました。

使用した農業遺産地域の産品

- ①阿蘇のくまとあか牛（熊本県阿蘇地域）
- ②千切り大根（宮崎県田野・清武地域）
- ③阿蘇のトマト（熊本県阿蘇地域）
- ④淡路島のたまねぎ（兵庫県南あわじ地域）
- ⑤富の川越いも（埼玉県武蔵野地域）
- ⑥キノコ（島根県奥出雲地域）

- ⑦アユ（岐阜県長良川上中流域）
- ⑧魚のゆりかご水田米（滋賀県琵琶湖地域）
- ⑨ブドウ（山梨県東地域）
- ⑩煎茶（静岡県掛川周辺地域）
- ⑪温州ミカン（和歌山県有田地域）
- ⑫いちご（埼玉県比企丘陵地域）
- ⑬ねりうめ（和歌山県みなべ・田辺地域）

農業遺産地域の説明

【宮崎県田野・清武地域】冬期の安定した晴天と西風を活かした干し野菜作りと耕畜連携が行われてきました。
【島根県奥出雲地域】たたら製鉄に由来する資源を活用し、循環型農業にて良質な米やそばを生産しています。
【滋賀県琵琶湖地域】琵琶湖とその周辺の水田の関わりで、エリ漁などの漁法や独自の食文化が発展しました。
【埼玉県比企丘陵地域】谷筋ごとに多数のため池を築き、雨水のみを水源として多様な農業が営まれています。

アイデアやキャッチフレーズに込めた想いやエピソード

学校では、美味しさを作り出すには、知識と技術が必要であると学んでいる。美味しさ構文、料理を目にした時から、食べ終わった後の余韻までの美味しさを考えてみました。料理の美味しさは、味だけではない、五感も加えて考えてみました。

視覚：蓋を取った時驚き考え、全体的な色合い考え、赤・黄・緑・茶などの色合い。アユの姿焼きや肉やサラダ、さらにデザート（フルーツグラタン右上）もある圧倒的な存在感と期待感。

臭覚：食材の持つおいしさの組み合わせに加え、茶飯のお茶の香りや味噌の香り鮎の香ばしさ。

聴覚：アユの塩焼きに箸を入れるときの音、胡瓜をかむときの音。

触覚：カリカリ・ねっとり・トロリなどの料理別に違った食感。

味覚：塩味・甘味・酸味・苦味・うま味の5つがある。農業遺産地域の特産品の食材を中心に組み合わせ“おいしさ構文”で、うま味と酸味や甘味と苦味などの組み合わせの味。

調理法：加熱温度や時間

茶飯：洗米の工程や浸漬時間は、最適な方法、時間を守り、お茶は、最適温度で抽出し、あえて鍋で炊き上げ、蒸らしもしっかりと行い、米本来の美味しさにお茶の香りを加えた。

和え物：トマト、キュウリは塩の浸透圧を用い余分な水分を出し、うま味を強調。梅の酸味で食材の持ち味をまとめた。

焼き物：「強火の遠火」焼き魚の基本。表面に焼き色を付け、身はしっとり、尾ひれが焦げないように慎重に焼き上げた。

煮物：牛肉の柔らかさを保てる温度での調理、更に、切り干し大根の戻し汁を用いることで、味の相乗効果と、フードロスを実現した。

甘味（デザート）：卵の凝固温度を守り、滑らかな口当たりを目指し、キャラメリゼで苦味を加えました。

汁物：出来上がりをイメージして、食材を加える順番を考え、野菜の柔らかくなる温度帯を理解して、味噌の香りが立つように仕上げた。

美味しさを作り出す知識と技術を学び経験して、おいしさ構文を極めたいです。

高校生とつながる! つなげる!

第2回

ジーニアス 農業遺産

フードコンテスト

全国に32地域ある「農業遺産」をつないで、その地域でとれる
お米、野菜、果物、魚などの食材を使った食品又は料理の
アイデアコンテストを行います!

高校生のみんなの天才的アイデアで農業遺産地域を盛り上げよう!

応募期間

令和
6年

7月1日(月) - 9月30日(月)

表彰式

令和
6年

12月12日(木) 午後4時 - 6時

オンライン
開催

応募対象者

世界農業遺産及び日本農業遺産認定地域所在の
高等学校(高等専門学校等含む)に在学中の生徒

※コンテストの参加について保護者及び在学する学校(校長または担当教員)の許可を得ていること



ここから
チェック!

応募の詳細については、裏面と農林水産省 HP をご覧ください。
<https://www.maff.go.jp/j/nousin/kantai/GIAHS/foodcontest.html>



主催：農林水産省、農業遺産認定地域連携会議

＼ 高校生とつながる！つなげる！／

第2回 ジーニアス農業遺産 フードコンテスト

応募期間

令和
6年

7月1日月 - 9月30日月

応募
方法



- ① 食品又は料理のアイデアは応募様式に記入します。
(記入事項: アイデアのキャッチフレーズ、説明文、イラストや写真、アイデアに込めた想いやエピソードなど)
★食品又は料理のパッケージデザイン、紹介ムービーがあると Good!
★応募単位は個人又はチーム(1チーム3名まで)
※コンテストの参加について保護者及び在学する学校(校長または担当教員)の許可を得ていること
- ② 応募様式を以下の応募先メールアドレスに送付します。
応募様式はこちらからダウンロード
<https://www.maff.go.jp/j/nousin/kantai/GIAHS/foodcontest.html>
応募様式に記入後、下記アドレスに添付でお送りください。
nogyoisanteam@maff.go.jp 提出先:農林水産省農業遺産班



Q&A



- Q アイデアの条件は？
- A 農林水産省 WEB サイトに掲載している地域紹介資料・地域産品リストの中から異なる2地域以上の産品(地域産品リストにない原料でも、農業遺産との関連性が高い産品ならOK)を自由に組み合わせて作った食品(例えば、缶詰、レトルト食品、乾物、調味料、菓子、飲料など)や料理のアイデアです。
- Q 実際に調理や実食を行いますか？
- A 審査では調理や実食は行いません。応募者が調理や実食をしてみて応募することは大歓迎です！
(費用等は応募者の負担となります)
※過去同様のコンテストで受賞したアイデア作品の応募はできません。

表彰式

令和
6年

12月12日 木 午後4時-6時

オンライン
開催

応募アイデアの中から書類審査により以下の3つの賞(計5点)を選定します。

- ① ゴールド賞(1点) 受賞アイデアは、期間限定で東京都内のレストラン等でメニューとして提供。
受賞者をメニュー提供レストランも訪れる東京2日間の旅にご招待。
- ② シルバー賞(3点) 受賞者に農業遺産地域の特産品を贈呈。
- ③ 農業遺産地域特別賞(1点) 受賞者に農業遺産地域の特産品を贈呈。

各賞・副賞

審査の
ポイント

ゴールド賞、シルバー賞

「ストーリー性」「独創性」「実現性」
「SDGs性」「PR性」「見た目」の
総合評価をもとに選定します。

農業遺産地域特別賞

各農業遺産地域の投票に
よって選定します。



表彰式に
ついて

- ★ オンラインライブ配信により実施します。(後日アーカイブ配信)
- ★ 審査結果の発表、表彰、受賞者によるアイデア等発表、全体講評等を予定しています。

主催

農林水産省
農業遺産認定地域連携会議

お問合せ

農林水産省農村振興局農村政策部 鳥獣対策・農村環境課 農村環境対策室
担当者: 農業遺産班 石堂・玉泉 メールアドレス: nogyoisanteam@maff.go.jp