

第2回 環境にやさしい料理レシピコンテスト in みき 実施要領

1. 目的

日本では、まだ食べることができる食品がつくる（生産・製造）、売る（販売）、食べる（消費）等の各段階において日常的に捨てられ、多くの「食品ロス」が発生しています。食品ロスは「もったいない」ことに加え、焼却処分に伴い排出される二酸化炭素量の増加など、様々な問題につながっています。また、「持続可能な開発目標（SDGs ; Sustainable Development Goals）」のひとつに位置づけられており、日本だけでなく国際的に取り組むべき課題となっています。

本市は市内の二酸化炭素排出量を減らすために、地球温暖化対策に資するあらゆる「賢い選択」を促すクールチョイスを推進しています。

本コンテストはクールチョイスの取り組みのひとつとして開催し、食を通じて環境に配慮する意識を育み、市内の地球温暖化防止の機運を高めることを目的とします。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS					
1 貧困をなくそう	2 環境をゼロに	3 健康と長寿を促進しよう	4 質の高い教育をみんなに	5 ジェンダー平等を達成しよう	6 きれいな水とトイレを世界中で
7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに	8 豊かになるための成長を促進しよう	9 産業と雇用を創出しよう	10 人や国が豊かになるように	11 持続可能な都市を創出しよう	12 つくも責任 つかう責任
13 気候変動に具体的な対策を	14 海の豊かさを守ろう	15 陸の豊かさも守ろう	16 平和と正義を達成しよう	17 パートナリシップで目標を達成しよう	

SDGs とは、2015 年 9 月の国連持続可能な開発サミットで採択された目標で、17 のゴールと 169 のターゲットが設定されています。

SDGs は、先進国や途上国を含めて世界共通の目標であり、「誰一人取り残さない持続可能な社会の実現」を目指し、環境、経済、社会といった幅広い問題に取り組むための目標です。

2. 主催

三木市

3. 募集対象

(1) 学生の部

三木市内に居住又は通学する、小学生以上の学生を対象とする。

なお、応募は「個人」又は「グループ」※による。

※（1）学生の部における「グループ」とは、ア～ウの全ての要件を満たす応募者とする。

ア 2～5名程度の複数人で一作品を共作すること。

イ 全てのメンバーが学生であること。

ウ メンバーのうち、1名以上は三木市内に居住又は通学する方であること。

(2) 一般の部

(1) 学生の部の対象外の方で、三木市内に居住又は通勤する方を対象とする。
なお、応募は「個人」又は「グループ」*による。

※(2) 一般の部における「グループ」とは、ア・イのいずれの要件も満たす応募者とする。
ア 2～5名程度の複数人で一作品を共作すること。
イ メンバーのうち、1名以上は三木市内に居住又は通勤する方であること。

4. 募集内容

(1) 食品ロスの削減につながる料理のレシピ

(例) ・ 普段何気なく捨ててしまう身近な野菜の皮や葉、茎を使った料理レシピ
・ 多く作りすぎた、食べきれなかったおかずをリメイクした料理レシピ
・ 一般家庭で作れるもの等

(2) 他のコンテストやインターネット上で未公表の料理レシピ (必須内容)

※じゃがバター等皮ごと使うのが一般的なレシピや鍋の締めにお米を入れた雑炊等の定番レシピは除く。

(3) 地球温暖化防止対策につながるレシピ

(例) ・ 地元や県内でとれる農産物や市特産品を使った料理レシピであること
・ 調理方法を工夫(火加減や加熱方法の工夫、まとめ調理など)することで、調理時に使う電気やガスの使用量の削減に繋がっていること

5. 応募方法

所定の応募用紙に、【料理名、アピールポイント、材料と分量、作り方】等を記入し、料理の出来上がりがよくわかる写真を添えて、下記の応募先に電子メール又は郵送により応募する。

※ごみ減量のポイントの記載例

例: 「通常捨てる部分を使うことで、ごみの量を30g減らせます。」

「食材を無駄なく使い、捨てることなく食べられます。」等

※電子メールで写真を添付する場合は合計7MBまでとする。

6. 募集期間

令和4年10月1日(土)から令和4年11月10日(木)まで(必着)

7. 応募先及び問合せ先

三木市 市民生活部 生活環境課

環境にやさしい料理レシピコンテスト事務局 担当: 森、石川

〒673-0492 三木市上の丸町10番30号

TEL: 0794-82-2000 (内線2389) Mail: seikatsukankyo@city.miki.lg.jp

8. 審査について

- (1) 審査日時 12月中旬(1回)
- (2) 審査方法 審査会での書類審査
- (3) 結果発表 12月下旬予定

9. 入賞作品の発表

令和4年12月下旬予定(市のホームページ等で発表予定)
※入賞者には、入賞作品の決定後、速やかにご連絡します。

10. 賞および副賞

(1) 学生の部

- 最優秀賞 JAみのり特産和牛精肉(みのり農業協同組合)
- 優秀賞 三木刃物【包丁】(三木工業協同組合)
- 特別賞 吉川温泉よかたんの入浴券(2枚)及び山田錦の館のお買い物券(2,000円分)

※各個人・各グループ単位

(2) 一般の部

- 最優秀賞 JA兵庫みらい特産和牛精肉(兵庫みらい農業協同組合)
- 優秀賞 三木刃物【包丁】(三木工業協同組合)
- 特別賞 吉川温泉よかたんの入浴券(2枚)及び山田錦の館のお買い物券(2,000円分)

※各個人・各グループ単位

(3) 参加賞 素敵なお品

11. 個人情報・応募作品の著作権の取り扱いについて

応募があったレシピについては、下記の点について応募者から了承があったものとみなして取り扱うものとする。

- (1) 応募レシピ等(写真を含む。)の著作権は、市に帰属するものとし、食品ロス削減の推進のために活用する。
※想定される活用例 市ホームページその他市が作成するウェブサイトへの掲載、市が管理運営するSNSへの掲載、イベント会場等における展示・紹介、印刷物としての配布等。
- (2) 書類審査を通過した応募レシピは、読みやすさなどを考慮し、必要に応じて市が編集した上で、市ホームページ、配布物等に掲載する可能性がある。
- (3) 応募用紙中「レシピサイト クックパッドへの掲載」欄において、「掲載可」を選択しているレシピについては、レシピサイト「クックパッド」ページに掲載する可能性がある。
- (4) 応募により提供された個人情報については、本コンテストの業務以外には使用しない。

もったいない！食品ロス

食品は生産・輸送・販売・調理・廃棄等の各段階で多くのエネルギーが使われています。

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。

日本では、家庭から 247 万トン、事業者から 275 万トンを合わせた年間 522 万トン（令和 2 年度推定値）の食品ロスが発生しています。食品ロスを 1 日 1 人あたりに換算するとごはん茶碗約 1 杯分になります。

食品ロスが増えると、廃棄物処理費用の増大だけではなく、焼却処理にともない発生する二酸化炭素排出など環境問題にも大きな影響が生じます。

そこで限りある資源の有効活用や環境負荷への配慮から、家庭も事業者も双方で食品ロスを減らす取り組みが必要です。

食品ロス削減のために、できることから始めてみませんか。

【取り組みポイント】

家庭での「食べ残し」「直接廃棄」「過剰除去」を減らす。

■「食べ残し」

食事のために提供された料理のうち、食べられずに残されたもの

■「直接廃棄」

賞味期限切れ等により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの

■「過剰除去」

大きく切り取られた野菜のへたなど、不可食部分を除去する際に過剰に除去されたもの

The infographic features the Consumer Affairs Agency logo and a QR code. The main title is '食品ロス 約半分は家庭から' (Food Waste, About Half from Home). Below this, it lists '食品ロス削減3か条' (3 Principles for Reducing Food Waste):

- 1 買い物前には家にある食材を確認** (Check ingredients at home before shopping) - illustrated with a refrigerator icon.
- 2 使い切れる分だけ買う** (Buy only what you can use) - illustrated with a shopping basket icon.
- 3 食べられる分だけ調理** (Cook only what you can eat) - illustrated with a plate and fork icon.

The advertisement has a green background with the text: 'すぐにとべるなら、手前をえらぶ。『てまえどり』にご協力ください。' (If you can eat it right away, choose the front. Please cooperate with 'Te-mae-dori'). At the bottom, it says '食品ロスゼロをめざして' (Aiming for zero food waste) and lists the participating organizations: '消費者庁 農林水産省 環境省' (Consumer Affairs Agency, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Ministry of Environment).