

「受け継ぎたい北海道の食～そのおいしさ、技、食材の魅力～」 動画コンテスト実施要領

制定 令和4年6月29日4道農第1555号

北海道農政事務所長

1. コンテストの名称

令和4年度「受け継ぎたい北海道の食～そのおいしさ、技、食材の魅力～」動画コンテスト

2. 目的

食の多様化や家庭環境の変化等により、伝統料理や郷土食などの存在感が薄れつつあり、これら食文化の保護、次世代への継承は喫緊の課題である。そのためには、地域住民自らが、地域の食文化や食材の魅力に気づき、それらを守り伝え続けてきた方々の技、真摯で活気ある姿を広く発信していくことが重要である。

こうした観点から、北海道の食文化や地域に根ざした伝統料理・郷土食などに対する関心度の向上を図り、保護・継承につなげていくことを目的として、今後も受け継いでいきたい北海道の食のおいしさと技術、食材の魅力、そしてその熱意ある背景を伝える動画を広く募集し、コンテストにより選定された入賞作品を広く発信する。

3. 実施主体

農林水産省 北海道農政事務所（以下「実施主体」という。）

4. 動画の募集

「受け継ぎたい北海道の食～そのおいしさ、技、食材の魅力～」をテーマに、動画を視聴した人が、北海道の食文化に対する関心を高め、取り上げられた料理等を食べてみたい、作ってみたい、または作り方を他の人にも教えたいと感じるような内容の動画を募集する。

詳細については、別添動画募集要領のとおりとする。

5. 審査

入賞作品を適正かつ円滑に選定するため、北海道の食文化に関し学識経験等を有する委員等で構成する審査委員会を設置する。

審査委員会の委員は、実施主体が委嘱するものとする。審査委員会の長は委員の互選によりこれを定める。

審査委員会は、4で定めたテーマ及び別紙審査基準に照らして厳正に審査し、入賞作品を選定する。

その他、審査委員会の運営に関して必要な事項は実施主体が定めるものとする。

6. 結果発表

審査結果については、令和5年2月上旬に実施主体から入賞者に直接連絡する。
(連絡が取れない場合、入賞は取り消しとする。)

入賞作品については、令和5年2月下旬に北海道農政事務所 Web サイト及び農林水産省公式 SNS 等で公表する。なお、入賞作品公表の際には、入賞者の住所（都道府県・市町村名）、氏名（ハンドルネーム可）又は企業・団体名等を併せて公表する。

7. 入賞点数

優 秀 計 5 点程度
優良及び入選 計 10 点程度

8. 『北海道の食の伝道師』

当コンテストにおいて、過去に複数回優秀賞を受賞した応募者が、再度優秀賞を受賞した場合、北海道の食文化における魅力発信に大きく貢献するものと認め、『北海道の食の伝道師』と認定する。

『北海道の食の伝道師』による応募作品は、認定後に開催される「受け継ぎたい北海道の食」動画コンテスト以降、通常審査を経ず、実施主体及び関係機関が発行する各種印刷媒体、北海道農政事務所 Web サイト及び農林水産省公式 SNS 等において、広く発信する。

9. 表彰

優秀賞受賞者には、2月下旬に札幌市内で表彰式を開催予定。ただし、新型コロナウイルス感染拡大状況により、表彰式を中止する場合がある。

10. 応募作品の活用

入賞作品は、実施主体及び関係機関が発行する各種印刷媒体、北海道農政事務所 Web サイト及び農林水産省公式 SNS 等において、広く紹介する。

また、応募された全ての作品は、北海道の食文化の魅力発信等において、作品の一部を素材として活用する場合がある。

11. スケジュール（予定）

令和4年7月～令和4年11月 公募
令和4年12月～令和5年2月 審査、入賞者決定
令和5年2月 入賞動画公開、表彰式

12. 注意事項

応募作品は知的財産権など第三者の権利を侵害するものではないこと。権利を侵害する疑いのある作品については、審査結果後であっても入賞を取り消すこと

がある。

審査状況や審査結果に関する問い合わせには応じられない。

13. 担当

農林水産省 北海道農政事務所 生産経営産業部 事業支援課

電話：011-330-8810

メールアドレス：washoku_hokkaido@maff.go.jp

以上

(別紙)

審査基準

審査項目	審査の視点
コンテスト趣旨との整合性	<ul style="list-style-type: none">・長年、北海道の食文化として、継承されてきた食材（農畜水産物）、料理及び加工品等を取り上げている。・近年、新たに生まれた北海道の魅力ある食として、未来に継承していきたい食材（農畜水産物）、料理及び加工品等を取り上げている。・北海道の食文化である料理や加工品等の作り手の技、食材の魅力が発信されている。・真摯で活気ある北海道の姿（人物・風景等）が発信されている。・子育て世代や若者世代を中心に、幅広い世代に向けた情報発信となっている。
北海道の独自性	<ul style="list-style-type: none">・アイヌ食文化の料理やその特徴が紹介されている。・道内各地域や家庭に根ざした独自の料理、加工品等やその特徴が紹介されている。・母村（※都府県から北海道に移住してきた方々の出身地）から持ち込んだ食文化をそのまま、または北海道の食材や環境に適応させて受け継がれている料理、加工品等が紹介されている。
北海道の食文化の背景	<ul style="list-style-type: none">・食材、料理及び加工品等の起源、歴史等が紹介されている。・食文化として伝承された経緯が紹介されている。・食文化にまつわる風土、地域環境等の情報が紹介されている。・道内各地域の祭事や習慣等にまつわる食の役割が紹介されている。・食材の生産から消費までの流れが紹介されている。 <p>※上記以外に、今後未来に受け継いでいきたい、魅力ある北海道の食が紹介されている場合も評価の対象とする。</p>
受け継ぎたいメッセージ	<ul style="list-style-type: none">・受け継がれてきた味、美味しさが表現されている。・動画を見て調理できるよう、わかりやすく編集されている。・伝統的な調理方法が紹介されている。・北海道の食文化を現代風にアレンジして紹介されている。・食べてみたい、誰かに食べさせてあげたいと思わせる食の魅力が表現されている。・味わえる、購入できる、作り手の技に出会える等、現地情報が紹介されている。・他人に共有させたいと思わせるような工夫がある。