

## 食と農をつなぐ朝井コンテスト 2026 募集要領

### 1 募集するテーマ

～30分でおいしく！簡単に！近畿の朝ごはん井～

### 2 趣旨

食を取り巻く環境は大きく変化しており、学校などで食や農業について学ぶ機会をより充実させることが求められている。また、若い世代では、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の回数や野菜・果物の摂取量が少ない状況にある。こうした状況を踏まえ、健康的な食生活を実現するために、子どもだけでなく大人も学ぶ「大人の食育」を進めることや毎日の食事と食べものを作る生産現場とのつながりを身近に感じられる取組を広げることが、重要な課題となっている。

このような中、特に朝食を欠食しがちな「若い世代」の中心的な存在となる学生（高校生、大学生など）が、「食」や「近畿<sup>(※1)</sup>産の農産物等」に少しでも興味を持ち、簡単で栄養価の高い朝食をつくることにより、朝食の欠食率低下につなげるとともに、ガス火を使った効率的な料理について学ぶ機会を提供することを目的に「食と農をつなぐ朝井コンテスト2026」を開催する。

優秀な作品については、これを表彰するとともに、その内容を広く国民に周知し食育の環をを広げる取組とする。

※1 滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県

### 3 募集期間

令和8年5月29日（金曜日）から令和8年10月30日（金曜日）17時まで

### 4 書面審査、実演審査及び表彰式

#### (1) 書面審査

応募用紙に必要事項が記載されていることを前提とした朝ごはんのレシピをもとに近畿農政局食育ネットワークにおける食育仕事人、株式会社大阪ガスクッキングスクール（以下「大阪ガスクッキングスクール」という。）講師、大阪ガスネットワーク株式会社（以下「大阪ガスネットワーク」という。）担当者及び必要に応じて協賛企業・団体の担当者が①朝ごはんに適したレシピとなっているか、②食品ロス削減につながる工夫があるか③朝食として栄養のバランスがとれているか、④アイデア・オリジナリティが高いか、⑤ガスコンロの良さ（火力、グリル使用など）を活かしているか、⑥近畿産の農産物等を活用し、地産地消に取り組んでいるか、について審査し、実演審査に進む8チームを選定する。

また、都合により実演審査参加が不可能なチームがあれば、下位のチームから繰り上

げて実演審査対象チームに選定する。

なお、高校生以下から応募の上位1チームは、実演審査のシード校として取り扱う。

## (2) 実演審査

書面審査の結果の上位から、下記の日程で会場参加可能な8チームを対象に、調理から片づけを含めて、近畿農政局食育ネットワークにおける食育仕事人、大阪ガスッキングスクール講師、大阪ガスネットワーク担当者及び必要に応じて協賛企業・団体の担当者が(1)における①～⑥に加え、①二人のコンビネーションは取れているか、②盛り付け、③味・香り・風味、④片付けが手際よいか、消耗品などごみを最低限におさえているか、現状復帰がなされたかについて審査を行う。

展示審査作品：丼もの1杯(必須)及び任意の一品料理(1皿、1鉢または1椀)

審査委員試食品：丼もの1杯(必須)及び任意の一品料理(1皿、1鉢または1椀)

(展示審査作品と審査委員試食品は同質で同量のものとする。)

食材：応募されたレシピの材料。原則として、応募時と同一の食材とするが、実演審査日において、有機農産物等を含む食材が生産されていないなどの理由で使用できない場合は、代替食材を提示することで変更可。

調理器具はガスコンロ(グリルを含む)となっており、電子レンジなどの電気調理器具は使用不可とする。当日、大阪ガスッキングスクール講師のサポートのもと、ガスコンロにて炊飯する。

また、会場には、一般的な調理用品(フライパン、なべ、やかん、ボール、ざる、まな板、包丁、スプーン、箸、皿、鉢、ラップ、キッチンペーパーなど)を備えている。

なお、調理器具の持ち込みは不可とする。

[実演審査に係るタイムスケジュール]



### <日程・会場>

令和9年1月16日(土曜日)10時30分～16時00分(予定)

大阪ガス ハグミュージアム(大阪府大阪市西区)

## (3) 表彰

実演審査結果をもとに、近畿農政局長賞として、最優秀賞(グランプリ)を、大阪ガ

スネットワーク株式会社賞として、大阪ガスネットワーク賞（準グランプリ、ガスコンロの良さを活かした料理）を授与する。あわせて、優秀賞を3チーム、奨励賞を3チームを授与する。

また、書面審査結果において上位の成績であるものの、都合により実演審査参加が不可能なチームがあれば審査委員特別賞（上位1チームまで）を授与（予定）する。

## 5 応募対象者

学生（高校生、大学生、短大生、専門学校生など）2名によるチーム

なお、実演審査当日に体調不良等何らかの事情により1名不在となる場合は、1名での参加も可能とする。

## 6 募集の内容と条件

### (1) 募集作品

応募者は、丼ものを必須とし（一品料理は追加可）、そのレシピを別紙様式の応募用紙に記載して提出すること。レシピは2人分（1人分として、丼もの1杯及び1品料理）で、食材費は、2人分のご飯（米1合）と合わせて1,100円（税込）までとする。

### (2) 応募条件

ア 丼ものまたは一品料理のいずれか（または両方）に近畿（※1）産の農産物等を1つ以上使用（有機農産物等（※2）の使用は、同評価となった場合に考慮。）。

※1 近畿農政局の管内府県：滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県及び和歌山県

※2 有機農産物、特別栽培農産物のほか自治体、民間の独自認証など、環境に配慮して生産された近畿産の農産物

なお、提出時に使用した有機農産物等を含む食材が実演審査時に生産されていないなどの理由で用意できない場合は、どの食材を代替しているかを提示することで変更可。

イ 調理時間（片付け時間を含む）は30分以内。ただし、米の浸水・炊飯時間は除く。

なお、炊込ごはん等のチームは、5分間まで事前調理を可能とする。その場合、白ごはんのチームについても、同様に5分間の事前調理を認める。

ウ 1チームにつき、1作品のみ応募可。また、1学生が他チームにおいて重複して応募することは不可。

エ ガスコンロ（グリル含む）を使用すること。会場の都合により、実演審査ではグリルを含むガスコンロで炊飯、調理をすること。電子レンジなど電気調理器具は使用不可。

## 7 応募方法

応募用紙（別紙様式）を下記の宛先まで E メールにより提出（データサイズは 5 MB 以下とすること）。

※料理写真などの画質が不鮮明な場合、JPEG などの写真ファイルの提出をお願いする場合あり。

<宛先>

メールアドレス：mirai\_club@maff.go.jp

## 8 注意事項

- (1) 応募作品は、応募者自ら作成したものとし、他のコンテストなどへ応募していない未発表のものに限る。
- (2) 応募作品は、著作権、肖像権など第三者の権利を侵害していないものに限る。
- (3) 応募作品に関して、第三者から使用差止、損害賠償などの請求、苦情、申立てなどを受けた場合、近畿農政局及び大阪ガスネットワークは一切の責任を負わないものとし、応募者がその責任と一切の費用負担によりその請求、苦情、申立てなどを処理解決する。
- (4) 応募作品に関する所有権、著作権（著作権法第 27 条及び第 28 条に定められた権利を含む。）などの権利は、近畿農政局及び大阪ガスネットワークに帰属することとし、近畿農政局及び大阪ガスネットワークは、期限の定めなく、無償で応募作品を自由に利用、管理、処分などが行えるものとする。ただし、応募者は自らの応募作品を営利目的とせず、応募作品を自由に学校などの教育機関や公的機関に提出したり、ホームページなどで情報発信することができる。
- (5) 応募者は、応募作品に関して行う、利用、管理、処分などの行為について、著作者人格権を行使しない。
- (6) 応募者は、応募作品のウェブサイトへの掲載、展示などにおいて、チーム名及び所属学校名を表示することを了承する。
- (7) 応募及び実演審査に伴い発生した食材費、会場までの交通費などの費用は、応募者負担とする。
- (8) 応募作品については、掲載するスペースの関係などにより、近畿農政局及び大阪ガスネットワークが、一部削除したり、縦横の比率を変更したり、色調を変更することがある。
- (9) 掲載されることを事前に承諾している本人、家族など以外の人物やキャラクターが映り込んだ画像部分については、削除するか人物を特定できないように適切に編集する。
- (10) 編集が十分でない場合と近畿農政局及び大阪ガスネットワークが判断した場合には、

近畿農政局及び大阪ガスネットワークが削除若しくは編集し、応募者は、近畿農政局及び大阪ガスネットワークが応募作品に関してこれら編集などを行うことを事前に承諾するとともに、近畿農政局及び大阪ガスネットワークに対して著作権者人格権を一切行使しない。

- (1 1) 応募者は、応募の時点で募集要領に記載している内容に同意したものとする。
- (1 2) 受賞決定後であっても応募にあたっての虚偽などが発覚した場合は、受賞を取り消す場合があるものとする。
- (1 3) 実演審査でのけがなどは自己責任とする。近畿農政局及び大阪ガスネットワークは一切の責任を負わない。

## 9 その他

近畿農政局及び大阪ガスネットワークは、応募に際して得た個人情報を当業務運営のみに使用し、個人情報保護法に基づき、適正に管理する。大阪ガスネットワークにおいては、大阪ガスネットワークのプライバシーポリシーに基づき、適正に管理する。