

いちじくアイディアレシピコンテスト 結果発表

イチジクアイディアレシピコンテストを開催したところ、104通にもわたる、たくさんのご応募をいただきありがとうございます。

当初10月12日にコンテスト選考会を行う予定でしたが、諸般の事情により11月15日開催となり、発表が遅れましたことにつきましてお詫び申し上げます。

さて、応募いただいたレシピは、どれもアイディアあふれる作品ばかりであり、皆様の思い入れ、工夫が感じられる作品でいっぱいでした。

選考の結果、最優秀賞のほか、受賞レシピが下記のとおり決定しました。

受賞された皆様、おめでとうございます。

なお、受賞作品をはじめとする応募作品については、レシピ集として近日中に石川町のホームページにアップする予定ですのでお楽しみにお待ちください。

・石川町耕作放棄地対策協議会・

◆最優秀作品 2名◆



◎一般料理部門

いちじくまきまき／渡邊朱実さん（浅川町）

千切りしたキャベツ、きゅうり、水菜、クリームチーズ、8等分のくし型に切ったいちじく、マヨネーズ、サーモンを生春巻きの皮で“クルリ”と巻いて丸めているのが特徴で、イチジクを手軽に食べられるようになっています。

審査員からのコメント

具材とイチジクの組み合わせが良く、手軽に料理できそうな点が高ポイント。生春巻きの食感と彩りが楽しめ、お酒のつまみにも合いそうな作品。



◎加工品部門

いちじくのワインコンポート トヨコラ／坂田健太さん（伊達市）

いちじくをワインコンポートにしたのが特徴で、いちじくの風味、食感を残しながら、ココアパウダで仕上げました。

審査員からのコメント

イチジクのワインコンポートをチョコに入れるという発想は独創的であり、見た目にも食欲がそそられる作品。お菓子屋さんでも作っている店はなく、商品化にも期待が持てそう。

◆優秀賞【一般料理部門】 2名◆



サクリいちじく揚げ

安瀬英未さん（郡山市）
生姜、ニンニク等で味付けしたイチジクを揚げました、“おかず”として食してください。

審査員からのコメント

イチジクを唐揚げにするという発想が、独創的で面白い。味がイメージできず、審査員の好奇心をかきたてられた作品。



簡単いちじくパイ

村上叶華さん（福島市）
レーズンを加えた甘露煮を春巻きの皮で巻いて仕上げています。

審査員からのコメント

火を入れたイチジクをたくさん使用する点が高ポイント。写真も美味しそうである。

◆優秀賞【加工品部門】 2名◆



いちじくと2種のパイ

穂積春乃さん（郡山市）
岩塩、ブラックペパーの“しょっぱい”味と、ドライフルーツ等の“甘い”味のイチジクパイです。

審査員からのコメント

甘味と塩味を組み合わせ、2つの味のパイをバランスさせた作品。甘味の作品が多い中で、塩味の提案は面白い。



熟々万能ソース

鈴木久美さん（福島市）
いちじくの粒々がアクセントの万能ソース、焼き肉や白身魚のホイル蒸し、温野菜にどうぞ。

審査員からのコメント

味を凝集した万能ソースというのが、写真とレシピから伝わってくる作品。様々な料理への活用度が高い。

◆審査員特別賞 5名◆

①いちじくのオリーブ漬け／黒須秀一さん（福島市）、②いちじくドッグ／三浦優さん（福島市）、③いちじくの赤ワイン煮タルト／佐藤美也子さん（郡山市）、④2色のフルーツタルト（イチヂク・リンゴ）／佐藤もも江さん（伊達市）、⑤いちじくのシュクリーム／紺野智香さん（二本松市）

いちじくアイディアレシピコンテストレポート

日時：平成23年11月15日（火）13：30～
場所：石川町総合体育館ミーティングルーム



コンテストの審査員5名を紹介します。
写真左から
穂積良幸氏（ホズミ・ソラ）
穂積淳子氏（ホズミ・ソラ）
二瓶元子氏（石川町食生活改善推進委員会）
瀬谷寿一氏（石川町産業振興課長）
佐藤歌子氏（福島県農中農林事務所）



ずらりと並べられた104点の作品。
はじめに優秀作品候補を選定します。
選考基準に基づき選考します。
方法は、審査員が一部門3枚、計6枚の
札を、写真下のように、優秀候補作品に
札を置いていきます



審査員の方々は、応募作品一つ一つをじっくり
評価していきます。
選考の結果、一般部門9作品、加工品部門9作品
の計18作品が最終選考に進みました。



最終選考は、審査票による採点方式で行います。
審査員が18作品全てに採点していきます。
採点は作品の独創性、美しさだけでなく、
レシピとしての正確性・再現性、手軽さ、普及性等
の様々な視点から評価していきます。



審査員による採点が終わると、事務局スタッフが
採点票を回収し、採点票のチェック、集計を
行い高得点順に順位付けを行います。



いよいよ、最優秀・優秀作品を決定します。採点順位を参考にしつつも、最終的には審査員の協議で決定します。まず、(写真のように) ホワイトボードに、高得点順に作品を貼り付けた後、審査員による協議を行います。

最優秀を決定し、その後に優秀作品2点を決定していくのですが、すんなり決まることはまずありません。

左の写真のとおり、審査員が悩んでいる様子がうかがえます。

審査員の皆さんが熟考を重ねた結果次ぎのとおり決定しました。

◎最優秀賞

いちじくまきまき (渡邊朱実さん)

いちじくのワッフルトッポ (坂田健太さん)

○優秀賞

サクリいちじく揚げ (安瀬英未さん)

簡単いちじくパイ (村上叶華さん)

いちじくと2種のパイ (穂積春乃さん)

熟々万能ソース (鈴木久美さん)

次ぎに特別賞の選考です。

特別賞は今回のコンテスト審査基準に関係なく、各審査員が印象に残った作品を1点選ぶものです。

優秀賞受賞作品以外の全ての応募作品を対象に選びました。



写真上：印象に残る作品1点を提出する審査員

◇特別賞受賞作品

- ①いちじくのオリーブ漬け / 黒須秀一さん (福島市)、②いちじくドッグ / 三浦優さん (福島市)、③いちじくの赤ワイン煮タルト / 佐藤美也子さん (郡山市)、④2色のフルーツタルト (イチジク・柿) / 佐藤もも江さん (伊達市)、⑤いちじくのシュクリーム / 紺野智香さん (二本松市)

予定時間を大幅に越え、16時40分に終了しました、審査員、事務局のみなさんご苦労さまでした。



いちじくアイデアレシピコンテスト 審査実施要領

1 目的

「イチジクアイデアレシピコンテスト」における応募作品の選考方法については、本要領に定める方法により実施する。

2 主催

石川町耕作放棄地対策協議会
(事務局：石川町産業振興課)

3 選考方法

(1) 日 時：平成23年11月15日 (火) 13:30～16:00

(2) 場 所：石川町総合体育館 ミーティングルーム

(3) 内 容：下記の審査基準、審査方法により入賞者を選考する。

(4) 審査員

審査員 穂積良幸 氏 (ホズミ・ソラ)

審査員 穂積淳子 氏 (ホズミ・ソラ)

審査員 二瓶元子 氏 (石川町食生活改善推進委員会)

審査員 瀬谷寿一 氏 (石川町産業振興課長)

審査員 佐藤歌子 氏 (福島県農中農林事務所)

(5) 審査基準

作品は出品者が自ら考案したオリジナルで、未発表のものを対象とし、一般的に普及しているものについては選考の対象外とする。

○一般部門

①独創性 (工夫豊かで趣のあるもの) (10点)

②美しさ (彩りに優れる・食欲をそそるもの) (10点)

③手軽さ (レシピの正確性・再現性、コスト) (10点)

④普及性・その他 (10点)

計 (40点)

○加工品部門

①独創性 (工夫豊かで趣のあるもの) (10点)

②美しさ (彩りに優れる) (10点)

③手軽さ (レシピの正確性・再現性、コスト) (10点)

④普及性・その他 (15点)

計 (45点)

(6) 審査方法

下記により、別紙の審査票による採点方式で評価

- ① 各審査員が応募作品の中から、各部門の優秀作品候補3点を選考。
- ② 選考した作品を審査票にて採点し、上位から順位(最優秀1点・優秀2点)を決める。
- ③ 同点者が出た場合は、審査委員全員で再度出品作品を確認の上、協議して決める。
- ④ 特別賞は、審査員が印象に残る作品を協議し、各部門3点を選考。

4 表彰等

部門毎に表彰を行い、入賞作品は、次のとおり賞状と副賞を発表する。

なお、表彰式は行わず、受賞者に郵送にて通知する。

また、結果については石川町のホームページ等において周知する。

- ◇ 最優秀賞1点 (賞状+副賞(1万円相当の特産品))
- ◇ 優秀賞2点 (賞状+副賞(5千円相当の特産品))
- ◇ 特別賞3点 (賞状+副賞(3千円相当の特産品))

5 応募作品の取り扱い。

- (1) 入賞作品とそのレシピは、本協議会構成機関及び関係機関のホームページや広報誌等に掲載するほか、主催者が開催する料理講習会等の各種イベントでのレシピ紹介、イチジクの需要拡大に向けたPRに使用する。
- (2) 応募作品は原則として返却しない。
- (3) 今後、入賞作品を中心としたレシピ集を作成し、ホームページで公開する。

6 個人情報について

- (1) 当コンクールにより収集した個人情報は、応募者への連絡等、今回の目的以外には一切使用しない。
- (2) ただし、入賞者については、氏名、居住市町村名を協議会構成機関のホームページや、広報誌、販売店等における料理レシピの紹介で公表する。