

# 令和3年度 茨城県エコレシピコンテスト実施要項

## 1 目的

家庭における地球温暖化対策の推進のため、おいしさと安全を損なわずにエネルギー消費量（二酸化炭素排出量）の削減に繋がる調理方法（適切な食材（茨城県産及び旬の食材）の調達、調理方法の工夫、調理くずの廃棄量の削減）の観点を取り入れた「エコレシピ」を県民から募集してコンテストを実施し、入賞レシピを普及啓発することで、多くの県民にとって毎日関わりのある「食事」の分野を通じた地球温暖化対策に係る県民意識の向上を図る。

## 2 用語の定義等

- (1) この要項における「エコレシピ」とは、下図に示す食事のプロセスにおける「食材の調達」、「調理」及び「調理くずの廃棄量の削減」において、省エネ等に配慮したレシピのことを指す。

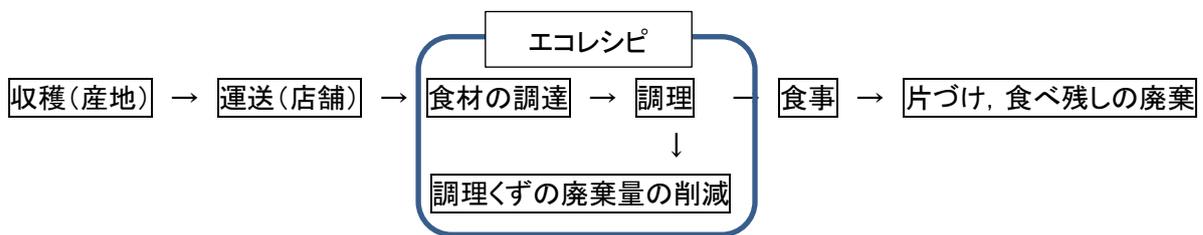


図. 食事のプロセス

- (2) エコレシピコンテストにおける省エネ等のポイントは、次の3つとする。

### ① 食材の調達

茨城県産の食材を使用することで、食材の運送に伴い排出される二酸化炭素量の削減に繋がっていること。

旬の食材を使うことで、食材の栽培等に伴い排出される二酸化炭素量の削減に繋がっていること。

### ② 調理

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、調理に伴い排出される二酸化炭素量の削減に繋がっていること。

季節に合わせて味付け、盛り付け方などを工夫することで、季節を楽しみ、快適に過ごすのに役立つこと。

### ③ 調理くずの廃棄量の削減

調理くずを減らすことで、焼却処分に伴い排出される二酸化炭素量の削減に繋がっていること。

- (3) (1) に定めるエコレシピ以外のプロセス（収穫（例：栽培や収穫方法の工夫）、運送（例：売場の環境や店舗の在庫整理）、食事（例：食べ残しの削減やリメイク）、片づけ（例：食器の洗い方の工夫）、廃棄方法（例：生ごみコンポスト利用など））での省エネについては、本コンテストの審査対象外とする。

### 3 実施機関

- (1) 主 催 茨城県  
環境保全茨城県民会議
- (2) 事務局 令和3年度茨城県エコレシコンテスト事務局（環境保全茨城県民会議内）  
〒310-8555 茨城県水戸市笠原町978番6 県庁舎14F  
TEL 029-301-6118  
FAX 029-301-2949  
Email info@ecodane.jp

### 4 募集対象

#### (1) 学生の部

茨城県内に居住又は通学する、大学・専修学校の学生、又は高等学校の生徒の方を対象とする。  
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 全てのメンバーが大学・専修学校の学生、又は高等学校の生徒の方であること。
- ウ メンバーのうち、1名以上は茨城県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、茨城県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名以上は茨城県内に居住又は通勤する方であること。

### 5 応募要件

- (1) 発表済みのものと同様ではない、オリジナル性をアピールできる内容であること。
- (2) 1種以上の茨城県産食材を主要な食材として活かしたレシピであること。
- (3) おいしさと安全を損なわずにエネルギー消費量（二酸化炭素排出量）を削減する調理方法を取り入れていること。
- (4) 単品であること。
- (5) 1作品あたり材料費が2,000円以内であること。分量については応募者が作りやすい分量とする。
- (6) 一般に茨城県民が入手しやすい食材・調味料を使用すること。  
※商品名は記載しないこと
- (7) 調理器具は、一般に普及しているものを使用すること。

## 6 審査基準（加点項目）

以下に定める項目で、県が設置するエコレシピコンテスト審査委員会がエコレシピとして優れていると判断する省エネ方法を加点対象とする。

なお、具体的な省エネ方法については、別に定める「茨城県エコレシピガイドブック」（8（1）に記載の専用Webページに掲載）を参考にすること。

### （1）適切な食材の調達

- ① 茨城県産の食材を使用することで、食材の運送に伴い排出される二酸化炭素量の削減に繋がっていること
- ② 旬の食材を使うことで、食材の栽培等に伴い排出される二酸化炭素量の削減に繋がっていること

### （2）調理方法の工夫

- ① 火加減の工夫や加熱方法の工夫等により、省エネに資する工夫がされていること
- ② 効率的な調理手順（まとめ調理や調理順の工夫等）により、調理中の洗い物の回数が減り、省エネに繋がっていること
- ③ その他の調理方法で、県が設置するエコレシピコンテスト審査委員会が認める省エネに資する工夫がされていること

### （3）省エネ方法・料理の工夫

- ① 新たな発想の省エネ方法や、従来の調理法と容易に組み合わせることができる省エネ方法など、省エネ方法にユニークさがあること
- ② 季節に合わせて味付け、盛り付け方などを工夫することで、季節を楽しみ、快適に過ごすのに役立つこと
- ③ 食材の選び方や調理方法、味付け又は盛り付け方などが優れていること

### （4）調理くずの廃棄量の削減

調理くずを減らすことで、焼却処分に伴い排出される二酸化炭素量の削減に繋がっていること

## 7 応募方法

応募票（別紙様式1）に必要事項を入力し、完成品（盛り付け後）の写真を添付すること。

## 8 応募の提出方法及び募集期間

### （1）提出方法

「7 応募方法」のとおり応募票と写真を下記の専用Webページ (<https://www.eco-recipe.jp>) の応募フォームから送付すること。ただし、Webからの申込が困難な場合は、「3 実施機関」の（2）に記載する事務局あて郵送により提出すること。

### （2）募集期間

令和3年6月21日（月） から 令和3年10月3日（日）まで（必着）

## 9 審査

茨城県エコレシピコンテスト審査委員会において審査を実施。

## 10 入賞作品の発表

令和3年12月上旬予定（専用Webページ (<https://www.eco-recipe.jp>) で発表）

※ 入賞者には、入賞作品の決定後、原則電子メールにより速やかにご連絡いたします。

#### 11 個人情報・応募作品の著作権の取り扱いについて

- (1) 応募作品の著作権、著作権は主催者に帰属する。
- (2) 応募作品は、原則として返却しない。
- (3) 入賞作品については、入賞者の個人情報（学生の部の場合、学校名・氏名等。一般の部の場合、氏名等。）、レシピを Web、SNS、広報紙、報道機関紙等を使用することがある。

－ 附 則 －

令和3年5月19日から施行する。