

令和7年度山形県きのこ料理コンクール実施要領

1. 目的

食用きのこについての知識とその利活用の普及啓発により、きのこの消費拡大を図るとともに県民の意識向上と健康増進に寄与するため、きのこを利用した新しい料理方法を募集する料理コンクールを開催する。

2. 主催

山形県山菜・きのこ振興会

3. 後援（予定）

山形県

4. 協賛（予定）

おいしい山形推進機構

5. 開催日時

- （1）募集期間：募集開始～令和7年10月24日（金）
- （2）1次審査（書類審査）：令和7年11月下旬
- （3）本審査（調理審査）及び表彰式：令和7年12月6日（土）

6. 本審査開催場所

天童市立天童中部公民館（天童市老野森二丁目6番1号）

7. 募集方法

（1）応募方法

所定の応募用紙に必要事項を記入のうえ、期限までに下記宛てに郵送又はメールにて送付する。

（2）応募先

山形県山菜・きのこ振興会事務局（山形県森林ノミクス推進課内）
山形市松波二丁目8-1
TEL 023-630-2527
FAX 023-630-2238
E-mail y-sansai-kinoko@nmai.org

（3）応募資格

16歳以上または高校生以上で、山形県内に在住または通勤・通学している方。

8. 応募条件

- （1）きのこを用いた未発表の料理であること。（マッシュルームを使用する場合は、マッシュルーム以外のきのこも使用すること。）
- （2）材料費は応募1作品4人分で2,000円以内であること。
- （3）調理時間は60分で盛り付けまで完了させること。
（乾燥きのこの水戻し、炊飯の時間は含まず。その他の下準備は不可。）
- （4）本審査に参加できること。
- （5）応募は一人1作品とする。

9. 審査

(1) 1次審査

すべての応募作品について書類審査を行い、本審査出場者5名を決定する。

(2) 本審査

1次審査を通過したものにおいて、実際の調理を行う本審査を行い、入賞者を決定する。
審査基準は次のとおりとする。

合計 100 点

大項目	中項目	内容	配点
味 覚	おいしさ	味、口ざわり、色調 食べやすい、なじみやすい	(30)
独創性	アイデアの斬新さ	料理内容 料理名(ネーミング)	(20)
普及性	材料の入手 料理のしやすさ	入手しやすい、手軽に作れる 時間があまりかからない	(20)
経済性	料理の価格 1人当たりの分量	4人分で2,000円以内 適量であること	(20)
総 合	—	栄養、安全性、保存性、楽しさ	(10)

10. 表彰

(1) 本審査の順位により、次のとおり表彰者を決定する。

最優秀賞(山形県知事賞) 1名

優 秀 賞 若干名

(2) 表彰は、賞状及び記念品を授与して行う。

11. その他

(1) 一次審査の結果は、11月28日(金)までに事務局から本審査出場者へ連絡を行う。

(2) 本審査出場者には当日の旅費および材料費(2,000円以内)を支給する。

(3) 最優秀賞受賞者については、令和8年3月に東京都で開催予定の日本特用林産振興会主催令和7年度きのこ料理コンクール全国大会に山形県代表として推薦する。

(参加に必要な経費について、2名以内の交通費(宿泊費は除く)を支給します。)

(4) 作品については、主催者が一切の権利を有する。

(レシピについては、ホームページ等での公開など、きのこの消費拡大PR活動などに使用する。)

(5) 入賞者の学校名・学年・氏名について、山形県山菜・きのこ振興会のホームページや関係機関誌等に掲載される場合がある。