我が家の防災ごはんコンテスト 開催要項

1. 開催目的

本コンテストは、料理を通じて防災について考える機会をつくり、市民の防災意識を高めることを目的とします。

防災食は、災害時のために備えておくだけではなく、賞味期限が近づいたものを普段の食事に活用し、食べた分を補充する「ローリングストック」により、日常的に備えることが重要です。

そこで、賞味期限が近づいた防災食を「どうしたら美味しく食べられるか」をテーマに、家庭でできるアレンジレシピを募集する料理コンテストを開催します。楽しみながら防災食に触れることで、ローリングストックを身近なものとして捉え、日常的に防災食を備える契機とし、各家庭の防災力の向上と食の備えに繋げます。

2. コンテスト名称・主催

名称	我が家の防災ごはんコンテスト
主催	小浜市
後援・協力	後援：岸田産業㈱／桑田テント㈱／㈱ラボ 協力：㈱LCC／㈱グリーンデザイン＆コンサルティング／㈱ユニーク総合防災 ※あいうえお順

3. 応募資格

・ 年齢・経験不問（プロ・アマチュア問わず応募可 ）※中学生以下は保護者同伴とする
・ 個人での応募（1 レシピまで）
・ 二次審査において実演調理が可能な方

※未成年者が応募する場合は、保護者の同意を得たうえで応募してください。中学生以下の応募者については、二次審査への参加にあたり保護者の同伴を必要とします。

なお、未成年者の氏名・写真等を公表する場合は、保護者の同意を得るものとします。

4. 応募条件(必須要件)

・ 防災食を食材として使用すること
・ 使用する防災食は、事務局から提供する分①と参加者がストックしている分②とする
①…使用可な種類は 2 種類までとする
②…使用可な種類に制限なし※本コンテスト用に購入する分も対象とする
・ ②について、使用可能な条件は下記のとおりとする
保存期間が２年以上のものとする
なお、この場合の防災食とは、災害時の発生に備え、家庭等で一定期間保存することを目的として備蓄する食品をいう。
対象となる食品は、レトルト食品、缶詰、アルファ化米、乾麺、フリーズドライ食品、保存用パン等の他、常温で保存でき、災害時の食事として活用できる食品を含む
・ 防災食以外の食材を使用する場合、1 食 300 円以内のものとする
(調味料等の基本的なものは除く/算出根拠の提出を求める場合あり)
※ただし、防災食①②を除いた費用とする
・ 審査会場で食べやすい形状・提供方法であること
・ 未発表のオリジナルレシピであること
※既存の商用レシピ・書籍掲載レシピの流用不可
・ 試作のための防災食の配布は、1 種類につき 3 個までとする
※防災食の配布数には限りがある。

5. レシピの権利について

・ 応募作品（レシピおよび完成写真をいう。以下同じ。）に関する著作権その他の権利は、原則として応募者に帰属する。
・ 応募者は、小浜市に対し、本コンテストの運営、審査、結果発表および本コンテストの趣旨である防災意識の向上・防災食の活用促進に関する広報を目的として、応募作品を無償で利用することを許諾する。
・ 小浜市は、前項の目的の範囲内で、応募作品を市のウェブサイト、公式 SNS、広報紙、チラシその他の広報媒体に掲載することができるものとする。この場合、掲載に必要な範囲で、写真のトリミング、サイズ調整、文字情報の付加およびレシピの誤記修正等を行うことがある。
・ 応募作品を本コンテストの目的を超えて利用する場合、第三者に利用させる場合その他応募者の権利に影響する利用を行う場合は、原則として、あらかじめ応募者の同意を得るものとする。
・ 応募者は、応募作品が本人の創作によるものであり、第三者の著作権その他の権利を侵害していないことを確認する。
・ 応募作品に第三者が写っている場合、応募者は、当該写真の公表に必要な同意を得るなど、肖像権その他の権利に配慮する。

6. 審査方法

一次審査(書類審査)

・ 提出書類:レシピ(材料・分量・作り方・こだわりポイント)+完成写真
・ 審査員による書類選考を実施し、通過者のみ二次審査(本選)に進出

二次審査(実演調理・実食審査)

・ 会場にて応募者本人が実際に調理を実演
・ 完成した料理を審査員が実食
・ 審査員採点の総合得点により、グランプリ他各賞を決定

7. 得点配分・審査基準

（１次審査）

区分	評価項目	配点	備考
審査員	防災食のアレンジ	20 点	防災食の特性・制約を理解した上でのアレンジ、工夫が読み取れるか
	独創性・アイデア	20 点	着眼点の新しさ、他にはない切り口があるか
	コスト・再現性の遵守	20 点	1 食 300 円以内（防災食①②を除く）に収まっているか。家庭にある調理器具・手順で再現可能か
審査員 計		**60 点**	

（２次審査）

区分	評価項目	配点	備考
審査員	防災食のアレンジ	15 点	防災食の特性・制約を理解した上でのアレンジ、工夫が読み取れるか
	独創性・アイデア	20 点	着眼点の新しさ、他にはない切り口があるか
	味	25 点	
	見た目・提供方法	15 点	盛り付けの見た目や提供方法の工夫が伝わるか
	コスト・再現性の遵守	25 点	1 食 300 円以内（防災食①②を除く）に収まっているか。家庭にある調理器具・手順で再現可能か
審査員 計		**100 点**	

8. 開催スケジュール

時期	内容
【１１月１日】	募集開始・要項公開
【１月１５日】	応募締切（一次審査書類）
【２月上旬】	一次審査（書類選考）・通過者発表
【３月２０日】	二次審査（本選・実演調理会）
【同日】	表彰式・結果発表

9. 応募方法

- 応募期間:令和８年１１月１日～令和９年１月１５日
- 提出書類:所定の応募用紙、レシピ、完成写真(データまたはプリント)
- 使用する防災食①は、防災食リストを確認の上、応募先までご連絡ください
- 提出方法:郵送・持参・メール
- 応募先・問い合わせ先:
  御食国若狭おばま食文化館　〒917-0081　福井県小浜市川崎３丁目４番
  TEL:0770－53－1000　✉:mermaid@city.obama.lg.jp

10. 賞典

- グランプリ(1 組):賞品
- 準グランプリ（1 組):賞品
- 特別賞(食材提供事業者選定など）（1 組）:賞品

11. 注意事項

- 二次審査で使用する調理器具の一部は市側で用意します(詳細は別途案内)
- 食物アレルギーをお持ちの審査員への配慮のため、特定原材料９品目の申告をお願いします
- 応募内容に第三者の権利侵害や事実と異なる記載がないこと
- やむを得ない事情により内容を変更する場合があります

12. 個人情報の取扱い

- 応募に際して取得した氏名、住所、電話番号、メールアドレスその他の個人情報は、本コンテストの運営、応募者への連絡、審査・表彰、結果発表およびこれらに付随する業務に必要な範囲で利用します。
- 取得した個人情報は、法令等に基づく場合を除き、本人の同意なく上記の利用目的を超えて利用し、または第三者に提供しません。
- 取得した個人情報は、漏えい、滅失、毀損等を防止するため、適切に管理します。
- 取得した個人情報は、利用目的の達成に必要な期間保管し、保管の必要がなくなった場合は、法令および市の文書管理に関する規程等に従い、適切に廃棄または消去します。

以上