

メンマサミット THE 竹祭
純国産メンマサミット in 飯田 特別企画 “竹菜レシピ EXPO”
募集要項

1. 目的

メンマサミット in 飯田のオープニングイベントとして「美味しく食べて竹林整備」を掲げる純国産メンマプロジェクトにふさわしく、「竹菜（＝純国産メンマ）」を使ったレシピ EXPO を開催する。レシピ公募後に審査を行い、ファイナリストが料理教室として調理体験会・試食会を実施する。ラーメンにトッピングするだけではない「脱メンマ」の食の可能性や汎用性を参加者の創意工夫で意見交換し、出口拡大につなげることで純国産メンマプロジェクトのさらなる発展に貢献する。

2. 募集内容

次の要件を全て満たすもの。

- (1)純国産メンマプロジェクトの趣旨に賛同する団体または個人。
- (2)純国産メンマサミット in 飯田 2024 に参加して現地で試食品（小皿程度）を調理しながら参加者に作り方を指導ができる方。
- (3)応募者が活動する地域で収穫された幼竹（竹の種類は問わず）を具材として使用すること。
- (4)メンマサミット会場併設の調理場にて、約 2 時間半で約 50 食分（※試食用）を再現可能なレシピであること。
- (5)レシピの材料費は試食 1 食あたり 150 円以内（幼竹を除く）とする。

3. 開催要項

●公募予選（4月）

純国産メンマプロジェクトの HP 上に竹菜レシピ EXPO 募集を告知。

※応募時に調理完成後の料理写真の提出をお願いするので、試作時に撮影をしておくこと。

●公募締め切り（6月）

●竹菜レシピ EXPO 事務局にて審査を行い、ファイナリスト 4 者を決定。

●公募結果通知（7月）

●事務局との詳細決定（8月・9月）

レシピの精緻化とサミット当日の手順を詰める。

●サミット当日（10月13日（日））

ファイナリストによる参加者向け料理教室及びサミット内でのプレゼンテーション

4. 応募方法・募集期間

(1) 応募方法

純国産メンマプロジェクトのホームページ内「サミット」メニューページ上の応募 web フォームより受け付ける。

<https://www.japan-menma.com/summit>

(2) 応募期間

令和 6 年 4 月 15 日(月)から 6 月 30 日(日)まで。

5. 公募結果通知

7 月中旬頃に（公募結果をホームページ上で公開し）、ファイナリスト 4 者には竹菜レシピ EXPO 事務局より連絡を行います。

6. ファイナリストによる料理教室とプレゼンテーション（サミット当日）

(1) 料理教室の開催

ファイナリストが講師となって、別途募集する参加者向けの料理教室を行っていただきます。

9:00～10:30	ファイナリスト会場入り、事前準備
10:30～11:30	料理教室（体験）
11:30～12:15	試食
12:15～12:45	片付け

(2) プレゼンテーション

ファイナリストは午後の純国産メンマサミットの講演会内にて登壇いただき、2分ほどの自己紹介と竹菜レシピ紹介を行っていただきます。

7. 注意事項

応募者がレシピを提出した時点で以下に定める注意事項に同意したものと見なします。

- (1) 審査状況や審査結果に関する問い合わせには応じられません。
- (2) 各ファイナリストには、竹菜レシピ EXPO 当日の材料費相当分を支給します。
- (3) ファイナリストを含む応募されたレシピは、純国産メンマプロジェクトから竹菜レシピ普及を目的とした会員・一般向け発信として、事前許諾のもと使用させていただく可能性があります。
- (4) 万一、提出されたレシピについて第三者と紛争が生じた場合は、応募者の責任によって解決するものとします。
- (5) 応募内容に沿っていないことが判明した場合は、本人の承諾を得ることなく応募を

無効とします。

8. 個人情報について

個人情報は、竹菜レシピ EXPO を運営するためのみ使用いたします。

9. 問い合わせ先

純国産メンマサミット in 飯田 2024 実行委員会

eメール：menmasummit.iida2024@gmail.com

担当 竹菜レシピ EXPO 事務局

NPO 法人いなだに竹 Links 伊藤 隆子

社) 横浜竹林研究所 小林 隆志