

NEWS RELEASE

2020年6月30日

各位

あなたのアイデアレシピが食卓に笑顔をお届けます

第6回食物アレルギー対応食 料理コンテスト

レシピ募集期間:7月1日(水)~10月10日(土)

公益財団法人ニッポンハム食の未来財団(事務所:茨城県つくば市、理事長:山田良司)は7月1日(水)より、「第6回食物アレルギー対応食 料理コンテスト(主催:当財団、後援:厚生労働省・農林水産省、運営協力:女子栄養大学出版部)」を実施し、レシピの募集を開始します。



第6回目となる本年は、受賞作品をご家庭はもちろん、園や学校、ホテルやレストランなど広範多岐にわたる食の現場で活用いただきたいとの想いから、一般の部の応募条件を一新し、「卵・乳・小麦すべてを使用しない」対応レシピを募集します。また、審査委員特別賞では、ボリューム満点で思う存分に楽しめる「1品で満腹レシピ」枠を新たに設けます。

■食物アレルギー対応食 料理コンテストとは

ご家庭で生まれた創意工夫と愛情のこもった料理が、食物アレルギーと向き合う方々に広く活用されることを目指し、毎年実施しています。また、応募部門に学生の部を設けることで、学校において教育機会が少ない「食物アレルギー」を勉強していただく機会の創出も狙っています。これまで過去5回の開催において、3,700作品を超えるアイデアレシピが寄せられました。

2019年度に実施した「第5回料理コンテスト」受賞全22作品のレシピ、料理動画は7月下旬より当財団ウェブサイトにて順次無償で公開予定です。継続的にレシピの普及を行い、全ての方のQOL(*)の維持・向上を目指します。

(*)QOL: quality of life (生きがいや幸福感といった精神面を含めた生活全体の豊かさ)

■当財団について

2015年12月25日にアレルギー疾患対策基本法が施行され、食物アレルギーとその対策に世の中の関心が高まっていますが、疾患をもった方の生活の質改善は未だ進んでいないと言えない現状があります。当財団は、食物アレルギー対策を加速させ、全ての方に「食べる喜び」を感じて欲しいという強い想いから、2015年1月に日本ハム株式会社により設立され、2017年4月には内閣総理大臣より公益法人としての認定を受けました。

第6回コンテストの詳細及び前回結果につきましては、次ページで紹介しています

※リリースに関しての問い合わせ先

公益財団法人ニッポンハム食の未来財団 川澄・篠崎まで

TEL 029-893-4466 FAX 029-893-4360

info@miraizaidan.or.jp

「第6回食物アレルギー対応食 料理コンテスト」概要

■スケジュール

【募集期間】 2020年7月1日(水)から10月10日(土)まで(消印有効)

【結果発表】 2021年2月下旬から3月下旬(予定)

【表彰式】 2021年3月7日(日)(予定)

■賞品

A・B各部門、最優秀作品10万円分、優秀作品5万円分の商品券を贈呈

※本年度は審査委員特別賞として「1品で満腹レシピ」を新設

部門・応募条件

■A：一般の部/どなたでも応募できます

1. 特定原材料7品目(*1)のうち「卵・乳・小麦」すべてを使用しないまたは他の食材で代替したアイデア料理またはおやつ
2. 特定原材料等28品目(*2)のうち使用しているものを明らかにしているレシピ

■B：学生の部/大学・短大・専門学校・高校・中学・小学校に在籍の方

1. 特定原材料7品目のいずれかを使用しないまたはいずれかを他の食材で代替したアイデア料理またはおやつ
2. 特定原材料等28品目のうち使用しているものを明らかにしているレシピ

※いずれの部門も、1と2の両方を満たしていることが条件です。

また、主菜・副菜・主食・汁物・デザート・おやつなどジャンルは問いません。

個人の応募だけでなくグループでの応募も可能です。

(※1) 特定原材料7品目：卵・乳・小麦・そば・落花生(ピーナッツ)・えび・かに

(※2) 特定原材料等28品目：卵・乳・小麦・そば・落花生(ピーナッツ)・えび・かに・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・桃・やまいも・りんご・ゼラチン

<審査基準>

食物アレルギー対応食としてふさわしい工夫をしている、おいしさ・簡便性・独創性・ネーミングなど

※詳しくは、<https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2020/recipe.html> をご覧ください。

食物アレルギーのことや代替食・除去食に関する基礎知識を公開しています。

ウェブサイト及びお問い合わせ先

【URL】 <https://www.miraizaidan.or.jp/contest/2020/> ※7月1日(水) 10時より公開致します。

<お問い合わせ先>

「第6回食物アレルギー対応食 料理コンテスト2020」事務局 ニッポンハム食の未来財団

TEL:029-893-2882 メールアドレス:contest@miraizaidan.or.jp

*受付時間 9:00~17:00(土・日・祝日は除く)



審査委員名簿

■審査委員(50音順・敬称略)

【委員長】	山田良司	(公財)ニッポンハム食の未来財団 理事長
【副委員長】	畑江敬子	お茶の水女子大学 名誉教授
【委員】	伊藤節子	同志社女子大学 名誉教授、(学)大和学園地域健康栄養支援センター センター長
	片山登志子	弁護士
	柴田瑠美子	国立病院機構福岡病院アレルギーセンター顧問、非常勤医師(小児科)
		NPO福岡食物アレルギーネットワーク 理事長
	高松伸枝	別府大学食物栄養科学部 教授
	中川純一	中川学園調理技術専門学校 校長、(公社)全国調理師養成施設協会 副会長
	長尾慶子	東京家政大学大学院 客員教授
	藤原勝子	(株)群羊社 専務取締役・食生活ジャーナリスト
	森田香緒里	千葉食物アレルギー親と子の会 会長

第5回食物アレルギー対応食 料理コンテスト結果(2019年度実施)



上. 料理動画 トップ画面

昨年度は、一般の部、学生の部合わせて604作品の応募がありました。両部門合わせて最優秀賞、優秀賞、審査委員特別賞、入賞の計22作品を選定させていただきました。全受賞作品のレシピと料理動画は当財団ウェブサイトにて7月下旬より順次公開予定です。

・財団ウェブサイト：https://www.miraizaidan.or.jp/recipe/index_2019.html