

NEWS RELEASE

2019年7月1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5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(月)～9月30日(月)

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(月)より、「第5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5回目となる本年は、「皆で同じものを」という想いから、見た目を含め、本来の味や食感に近づけることが難しいとされる卵料理に着目し、審査委員特別賞として「卵もどきレシピ」枠を新たに設けます。2020年3月には表彰式と受賞記念パーティーを執り行い、アイデア作品への榮譽をたたえ受賞者同士の交流の場を創設します。

■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。

2018年度に実施した「第4回料理コンテスト」受賞全20作品のレシピ、料理動画は6月下旬より当財団ウェブサイトにて順次無償で公開いたします。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)

■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るとは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5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

※リリースに関する問い合わせ先

公益財団法人ニッポンハム食の未来財団 川澄・沖浦まで

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

info@miraizaidan.or.jp

「第5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】 2019年7月1日(月)から9月30日(月)まで

【結果発表】 2020年2月下旬から3月下旬(予定)

【表彰式】 2020年3月15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「卵もどきレシピ」を新設

応募条件

■テーマと応募条件

1と2の両方を満たしていることが条件

1. **特定原材料7品目**(*1)の**いずれかを使用しない**、または**いずれかの代わりに他の食材で代替したアイデア**料理またはおやつ (*1)特定原材料7品目:卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに

2. **特定原材料等27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

(*2)特定原材料等27品目:卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・桃・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツ

■部門・応募資格

A・Bの**いずれかの部門を選んでご応募ください**

A:一般の部/どなたでも応募できます

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

*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。

また、個人の応募だけでなくグループでの応募も可能です。



<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/2019/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/2019/>

<お問い合わせ先>

「第5回食物アレルギー対応食 料理コンテスト2019」事務局 ニッポンHAM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HAM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	同志社女子大学生生活科学部食物栄養科学科 特任教授
	片山登志子	弁護士、日本HAM(株) 顧問
	柴田瑠美子	国立病院機構福岡病院非常勤医師(元小児科医長)、 福岡食物アレルギーネットワーク代表世話人
	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4回食物アレルギー対応食 料理コンテスト結果(2018年7月1日~9月30日)



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819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20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6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_2018.html