



## 第9回

# 岐阜県粉もん

# 創作グランプリ



小麦粉の精コナモ  
©日本コナモン協会/アキューブ

石臼生まれの  
ワッスマン  
©日本コナモン協会/アキューブ

# 応募要項

人類誕生からわれわれの生活と切っても切れないのが“料理”です。それほど身近な存在ながら奥の深い世界でもあります。美味しさを追求するのはもちろんですが、少し興味を持って、食文化や材料にも思いを馳せてみると、また違ったいろんな“人々の営み”が見えてくるのではないのでしょうか。われわれが毎日ご家庭にお届けしている新聞は「天下の公器」と言われます。毎日ご購入いただくことで、世界や地域の動きが見えてきます。小麦粉って世界でどのくらい食べられているの？原料の小麦はどのくらい作られる？国産小麦の需要は？観光に地元食材が果たす役割は？そんな“関心”を持って食材を眺めてみると、日常の生活からなんか世界が広がってきませんか？「料理の楽しさ、そして奥深さを、新聞を通じて知ってもらいたい」という思いを込めてスタートした岐阜県粉もん創作グランプリは、今年で九回目となりました。世界に目を向ける、地元・地域を知って大切なことです。今回の参加を通じて、少しでも世界に近づいてくれたら、少しでも郷土のことを深めてくれたら嬉しく思います。皆さんの参加を心よりお待ちしております。

### 【粉もん】とは…

粉もんとは、粉を使った料理の総称です。たこ焼き、お好み焼き、うどん、ラーメン、和菓子、そば、パン、ピッツァ、餃子、肉まん等、粉を使った料理は、全て「粉もん」。日本や世界各地で食べられてきたメニューはたくさんあり、その多様な食文化は人類の日々の営みの賜物と言えます。材料となる粉は、小麦粉に限らず、米粉、とうもろこし粉、そば粉、芋粉など多様で、いろんな粉をブレンドして、さまざまな加工調理ができ、味や形、食感までも、自由に創作できるのが、粉もんの魅力と言えます。

## 【今回のテーマ】“岐阜県ならではの創作ピッツァ”

今回のピッツァの定義は、「生地」の上に具材を乗せたもの。「生地」には、てんぷん性の食品(穀類(米、小麦粉、麺類、パン類、マカロニ・スパゲッティ、麩、そば、とうもろこし等)、いも類)を使うものとします。日本でも人気食として定着したイタリアン。そんなイタリアンの中でもわれわれに馴染みの深いのが「ピッツァ」ではないでしょうか。身近には冷凍・宅配ピザから専門店のものまで、多種多様なピッツァが溢れています。最近では生地にも様々な工夫がみられるようになりました。今回はみんなが大好きな「ピッツァ」をもっと進化させた「岐阜県ならではの創作ピッツァ」がテーマ！もちろん、加熱のしかたや、具材、形、大きさも自由な発想でお願いします。

### ① 実施スケジュール

- 9月 7日(金) 応募締切
- 9月 中旬 1次審査の結果発表(中日新聞に掲載)
- 10月 6日(土) 2次審査(グランプリ決定)

### ② 審査方法

- ①1次審査：書類による審査です。(2次審査に進む16組が選出されます)
- ②2次審査：実際に作っていただいた料理を審査員に試食してもらいます。

### ③ 審査員

- 小川宣子(中部大学教授)
- 石井亮一(石井学園理事長)
- 熊谷真菜(日本コナモン協会会長)
- 飲食業界よりの代表者(一名)
- 中日新聞グループよりの代表者(一名)

### ④ 2次審査会場

- ①場所：岐阜調理専門学校
- ②住所：岐阜市橋本町 1-10-1 アクティブ G2F (JR 岐阜駅の隣です)

### ⑤ 賞

- 2次審査に進まれる方(全員)を入賞とさせていただきます下記を別途設けます。
- ①グランプリ(1組)：賞状、副賞(3万円相当)
- ②中日特別賞(1組)：賞状、副賞(2万円相当)
- ③奨励賞(4組)：賞状、副賞(1万円相当)

### ⑥ 参加資格

- ①岐阜県在住か、岐阜県に通学/通勤の方
- ②10/6(土)に開催する2次審査に出場できる方
- ③年齢、性別、国籍、プロ・アマは問いません。
- ④1名または3名までのグループ

### ⑦ 募集内容

- ①テーマ：岐阜県ならではの創作ピッツァ
- ②材料と分量(一人分)

- ③レシピ(簡条書きでわかりやすく)

- ④出来上がり(盛り付け)の写真(一人分)

- ⑤作品は未発表のオリジナルで、名前をつけてご応募ください。

- ⑥材料費は参加者の負担とさせていただきます。

- ⑦岐阜県産の食材を必ずしも使用する必要はありませんが、評価の対象にはさせていただきます。

### ⑧ 応募方法

- ①裏面の応募用紙をもれなく記入の上、下記の事務局宛に郵送でお送りください。(9/7必着) 記入漏れや調理不可能なレシピ等は受理できないことがあります。
- ②出品点数は1人(1組)1点とします。
- ③出品料は無料です。

### ⑨ 応募先

岐阜県粉もん創作グランプリ応募係宛  
(住所：〒500-8875 岐阜市柳ヶ瀬通 1-12  
岐阜中日ビル 6F 岐阜県中日会)

### ⑩ その他

- ①1次審査を通過した方には、直接お電話でご連絡申し上げますと共に、9月中旬に中日新聞の紙面にて発表させていただきます。またその際に2次審査の詳しいご案内をさせていただきます。
- ②2次審査では4人分の料理を1時間以内でつくっていただきます。
- ③応募作品の著作権は主催者側に帰属し、応募書類の返却は行いません。
- ④応募作品に対し、第三者から権利侵害の主張、損害賠償の請求権がなされたとしても主催者側は一切の責任を負わないものとします。
- ⑤応募書類は下記のホームページからもダウンロードできます。

<http://www.konamon.com/>

- ⑥その他のお問い合わせは、岐阜県粉もん創作グランプリ担当者まで。

★受付時間：平日 10時～17時

電話 058-265-2585 担当/佐藤

主催：中日新聞社、岐阜県中日会

後援：岐阜県、岐阜県飲食組合、岐阜県観光連盟、岐阜県商店街振興組合連合会、学校法人石井学園、日本コナモン協会

