

# 第8回森の恵みのスープ料理コンテスト 参加申込書

住所	〒	—	連絡先	自宅:	( )	
				携帯:	( )	
(ふりがな)			年齢	歳	性別	男・女
氏名						

作品名		ジャンル	和・洋・中・創作 その他外国料理( )
材料 (4人分)	材料価格合計	作り方	調理所要時間
	円		時間 分
	※4人分 総額2,000円以内		※2時間以内。但し、乾物の戻し時間は除く
アレンジ例 コツ など			
アピール ポイント			

## 完成写真

参考として作品のイメージがわかる写真を添付してください

※できるだけ、明るく、はっきりとしたものをお願いします。

写真のデータがある場合には、データを事務局の  
右記メールアドレス msangyou@morotsuka.jp まで  
お送りください。

- 応募先  
〒883-1392  
宮崎県東臼杵郡諸塚村大字家代2683  
諸塚村役場 産業課内  
「森の恵みのスープ料理コンテスト」係
- 応募締切  
令和3年3月14日(日)必着
- 応募方法  
持参または郵送または電子メール  
e-mail msangyou@morotsuka.jp
- 各賞の発表  
令和3年3月下旬

- 問い合わせ先  
諸塚村 産業課 ☎0982-65-1128



宮崎県諸塚村  
FSC®森林認証の村  
(FSC®森林認証 FSC®C012945)



Soup Stock Tokyo



FSC® 森林認証の村・宮崎県諸塚村で収穫される椎茸は、世界で初めてFSC® 認証を取得しました。このFSC® 認証椎茸 (FSC® C001800, FSC® C013329)と、諸塚村の認証の森から捕れる猪肉・鹿肉などのジビエ素材、その他諸塚村の特産品を活用して、株式会社スープストックトーキョーとの共催でスープ料理のコンテストを行います。プロ、アマ、資格は問いません。

FSC® 認証の森から生まれる恵みを活かした諸塚村のオリジナルスープを提案してください。

主催：諸塚村特産品開発協議会 共催：株式会社スープストックトーキョー 諸塚村林業研究グループ 諸塚村椎茸部会  
後援：日向農業協同組合諸塚支店 (一社)諸塚村観光協会 FSCジャパン(NPO法人日本森林管理協議会)

問合せ先：諸塚村産業課 TEL0982-65-1128 諸塚村公式広報ページ <https://www.vill.morotsuka.miyazaki.jp/8thsoupcontest/>



**募集テーマ** 諸塚村のFSC® 認証椎茸と特産品を活かした、「楽しい森の恵みのスープ料理」を募集します。

- 応募条件** 以下の条件を**全て満たす**スープまたはシチュー料理であること。
- ① 諸塚村産FSC® 認証の椎茸（生・乾燥・粉末・戻し汁のいずれか）を使用し、さらに次に挙げる諸塚村産特産品の中から1種類以上を使用したもの。  
ア.猪肉 イ.鹿肉 ウ.乾きくらげ エ.乾たけのこ
  - ② 4人分のレシピとし、材料費が総額2,000円以下のもの
  - ③ 調理時間が2時間以内のもの（ただし、乾物の戻し時間を除く）
  - ④ 応募作品は、未発表かつ他者の知的財産に抵触しないもので、入賞の場合の権利の一切は主催者側に属する
  - ⑤ 応募は1人1作品とする
  - ⑥ 調理工程のポイントをおさえた写真または動画を、概ね5枚程度提出できること（入賞者には提出を依頼する場合があります）

**応募方法** 裏面の参加申込書または下記の諸塚村公式広報ページからダウンロードした応募様式に、必要事項を記入し、料理の写真を添えて、持参、郵送、もしくは電子メールにてご応募ください。  
諸塚村公式広報ページ <https://www.vill.morotsuka.miyazaki.jp/8thsoupcontest/>  
応募締め切り **令和3年3月14日(日)必着**

**審査方法** 一次審査により入選作品を3点選考し、その後の二次審査にて各賞を決定します。  
※入選作品については、調理工程の写真や動画の提出を依頼する場合があります。  
詳細は別途通知します。

**表彰** 諸塚村長賞（最優秀賞）…………… 賞状および賞金50,000円  
Soup Stock Tokyo賞…………… 賞状および賞金30,000円、「Soup Stock Tokyo」商品詰め合わせ  
諸塚村椎茸部会長  
・猟友会諸塚支部長賞…………… 賞状および賞金30,000円、椎茸・ジビエ肉詰め合わせ  
※入賞者以外の方には、参加賞を贈らせていただきます。

**材料取扱先** 諸塚村特産品販売所 もろっこはうす  
TEL/0982-65-0264  
FAX/0982-65-0267  
URL/<https://www.morokkohouse.jp/>

もろっこはうす  
オンラインショップ



**諸塚特産品の参考価格**

＜乾物＞	
乾椎茸どんこ<30g>……………	540円
椎茸パウダー<30g>……………	398円
乾きくらげ<15g>……………	498円
乾たけのこ<30g>……………	398円

＜ジビエ＞	
猪肉<100g>……………	1,080円
鹿肉<100g>……………	540円
*記載価格は税込みです。詳しくはお問合せください。	



諸塚特産品セット  
3,980円(送料込)

左の食材が全て入った試作用セットです。諸塚村特産品販売所もろっこはうすのオンラインショップで購入できます。諸塚の食材を活かした、素敵な作品をお待ちしています。

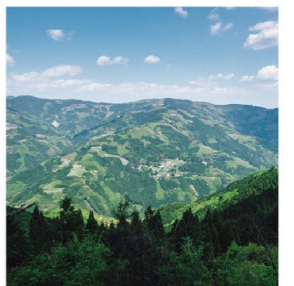
**スープストックトーキョーとは？**

Soup Stock Tokyoは、首都圏を中心に展開する女性に人気の「食べるスープの専門店」です。  
時間をかけて丁寧に引いたスープストック(だし)に、旬の素材や新鮮なトッピングが相性良く組み合わせられたメインディッシュとして食べられるスープです。また、食材のおいしさを味わっていただくため、余計なものを使用せず、素材が持つ自然な味と風味を大切にしながら、時間をかけて一つひとつ丁寧に作り上げています。季節ごとに変わる数々のオリジナルレシピをお楽しみください。



**宮崎県・諸塚村とは？**

諸塚村（もろつかそん）は、宮崎県西北部、九州山脈の中央、耳川の中上流部に位置した1,000m級の山々に囲まれた山村です。山林92%、平地や耕地は僅か1%ほど。急な斜面の中に段々畑や棚田、針葉樹、広葉樹等がパッチワーク状に広がっており、その山林の美しい景観は「モザイク林相」と呼ばれています。また椎茸栽培発祥の地として古くから椎茸栽培が盛んで、原木栽培椎茸の日本有数の産地として有名です。  
諸塚の山々には豊かな生態系が広がっており、どんぐりや木の芽など自然の豊かな餌を食べて育った猪や鹿は、昔から山の御馳走として重宝され、今でも家庭や祭りなどで食されています。



**FSC®とは？**

FSC®（Forest Stewardship Council®（森林管理協議会））は、国際的な森林管理の認証制度の作成と維持を行う非営利組織です。森林の管理（FM認証）や加工や流通過程の管理（CoC認証）が適切に行われているか等、FSC®の定める基準により審査、認証を行っています。  
諸塚村は、2004年に村内の民有林・村有林全域でFSC® 森林認証（FSC® C012945）を取得しました。また、木材だけでなく椎茸でも翌2005年に、村内生産者団体「諸塚村椎茸部会」と流通・販売を手掛ける「JA日向諸塚支店」がCoC認証（FSC® C001800、FSC® C013329）を取得。これにより、椎茸の生産・販売において、原木となるクヌギやナラ等広葉樹の原木林から、椎茸の生産、加工、出荷までを全て村内で管理するトレーサビリティを確立しました。



**世界農業遺産認定**

2015年、諸塚村を含むフォレストピア圏域3町2村（高千穂町、日之影町、五ヶ瀬町、諸塚村、椎葉村）はFAO（国連食糧農業機関）により、世界農業遺産に認定されました。  
本地域は農業に厳しい地域ですが、人々は代々努力を重ね、森林からの恵みを巧みに引き出し、西臼杵地域の棚田や山腹水路網、椎葉村の焼き畑、本村のモザイク林相などに象徴されるような特色ある農林業を営みながら、その源である森林を大切に保全管理してきました。また、この地域は古事記、日本書紀における天孫降臨の地として多くの神話・伝説の史跡とともに様々な農耕古神事や神楽などが大切に伝えられています。こうした農林業と伝統文化は日本の原風景として重要であるだけでなく、世界的にみても極めて貴重であり、次世代に継承すべき重要なものであると認められ、世界農業遺産に認定されています。

