

実施していただくこと・レシピ検討時のルール・味覚評価の留意点

第5回「うま味調味料活用！ 郷土料理コンテスト」2020 にエントリーされた皆様へ

日本うま味調味料協会

この度は、「うま味調味料を活用！ 郷土料理コンテスト」にエントリーいただき、誠にありがとうございます。

下記〈1.これから実施していただくこと〉〈2.審査・表彰〉〈3.取組の注意点〉をご確認の上お進めください。

記

〈1.これから実施していただくこと〉

※以下【Step2～4】については、日本うま味調味料協会 HP (https://www.umamikyo.gr.jp/contest_2020.html) より各種応募用紙をダウンロードし、検討手順・応募用紙記入例に従って、検討を進めてください。

【Step1】うま味調味料について学ぼう！

同封の冊子・リーフレットを読んで、うま味調味料についての理解を深めます。

*冊子「なるほど！うま味調味料」の全てのページをよくお読みください。

*冊子「うま味の秘密」、チラシ「郷土料理を減塩でよりおいしく」は参考資料としてお読みください。

【Step2】〈応募用紙①〉あなたのおススメの郷土料理の魅力についてまとめよう！（伝えたい郷土料理1品選びます）

【Step3】うま味調味料を使って、おいしい減塩にチャレンジしよう！

- 〈応募用紙②〉伝えたい郷土料理の味の特徴を踏まえて、【Step4】で行う官能評価の項目の設定をします。
- 〈応募用紙③-1〉伝統的なレシピをもとに、「うま味調味料」を使ったおいしい減塩レシピを検討します。
*次ページに記載の「減塩レシピ検討時のルール」を必ずご確認ください。
- 〈応募用紙③-2〉考案したおいしい減塩レシピを、うま味調味料活用のポイントなどと共に紹介します。

【Step4】味覚評価をしてみよう！まとめてみよう！

- 〈応募用紙④〉応募用紙②で決定した評価項目を転記して評価シートを作成し、3人以上を対象に味覚評価を行います。*次ページに記載の「味覚評価に関する留意点」を必ずご確認ください。
- 〈応募用紙⑤-1～3〉集計表にメンバー全員の評価点を入力します（集計とグラフ作成は自動で行われます）。
- 〈応募用紙⑤-4〉味覚評価結果についての考察と、郷土料理伝承とうま味調味料の可能性について記述します。

【Step5】メールで応募用紙を提出しよう！（※ 出来上がりの料理写真もお忘れなく！）

締切り：2020年10月9日（金）23:59 必着

提出物：◆応募用紙①、②、③、⑤ <Excelファイルで提出>

◆メンバー全員の記入済み評価シート（応募用紙④に評価を記入したもの）<PDFファイルで提出>

◆【減塩レシピくうま味調味料活用】で作った郷土料理の出来上がり写真<jpegなどの画像データで提出>

提出方法：Eメールでお送りください（Eメールでの送付が難しい場合はご相談ください）。

提出・問合せ先メールアドレス；cntst_affairs@umamikyo-jp.com (tel：03-3551-8368)

〈2.審査・表彰〉

(1) 審査のポイント

伝承性	食文化も含めた郷土料理としての伝承性。
新世代へのフィット感	新世代に伝えることを意識して、検討したものであること。
うま味調味料の活用度	おいしく減塩する為のうま味調味料の活用度。
その他	指定された手順に沿って検討したかどうか。

(2) 審査結果の発表・表彰・賞金と参加賞のお渡し方法

※表彰式は、新型コロナウイルス感染拡大の状況によって、オンラインでの実施も検討いたします。

◆審査結果発表	2020年11月24日（火・和食の日）日本うま味調味料協会HPにて発表。
◆表彰式	2020年12月12日（土）味の素グループうま味体験館（川崎）に於いて実施。 13:00～14:00「ほんだし」工場見学、14:30～16:00表彰式、16:15～17:00お祝い会 ※優勝・準優勝チーム代表者各3名様まで、特別賞チーム代表者1名様をご招待します（交通費全額支給）。
◆賞金・参加賞	2020年12月25日（金）までにご指定の口座へ振込、参加賞はご指定の住所へ送付。

〈3. 取組の注意点：[郷土料理減塩レシピ検討時のルール][味覚評価に関する留意点]等〉

● 応募用紙のダウンロード

日本うま味調味料協会 HP より、各種応募用紙をダウンロードし、応募用紙記入例や検討手順に沿って進めます（【Step1~4】）。

※こちらのサイトからダウンロードできます。⇒ https://www.umamikyo.gr.jp/contest_2020.html

● <使用するうま味調味料>

- ・「味の素」「ハイミー」「いの一番」「フレーブ」のいずれかをご購入の上ご使用ください。
- ・白だし、つゆの素、だしの素（「ほんだし」等）等の配合型調味料の使用は不可とします（伝統的な郷土料理に必要なものは使用可とします）。 ※うま味調味料商品情報はこちらからご覧いただけます。⇒<https://www.umamikyo.gr.jp/spice/>

● <本コンテストで対象とする郷土料理>

伝統的な郷土料理を対象とし、B級グルメや町興しメニューは対象といたしません。

● <【Step3】 [郷土料理減塩レシピ検討時のルール] ー作成するレシピー>

検討の手順及び作成いただくレシピ（計3点）は下記の通りです。

うま味調味料を活用しうま味を活かすことによって、減塩でよりおいしいレシピを生み出すことを目指します。

手順①：【伝統レシピ】：伝統的な郷土料理のレシピと作り方を調べ、〈応募用紙③-1、③-2〉に記入します。

手順②：【減塩レシピ<うま味調味料活用>】：

〈応募用紙③-1〉を用いて、うま味調味料を活用したおいしい減塩レシピを検討し、提案レシピを決定します。

※なお、レシピと作り方に、おいしく減塩するためのアレンジを加えることを可とします（アレンジに関する詳細は下記）。

決定したレシピを〈応募用紙③-2〉に記入します。

手順③：【減塩レシピ(うま味調味料不使用)】：

手順②で決定した【減塩レシピ<うま味調味料活用>】から、うま味調味料だけを抜いたレシピを〈応募用紙③-1、③-2〉に記入します。

※うま味調味料の効果を評価するため、【減塩レシピ<うま味調味料活用>】と【減塩レシピ(うま味調味料不使用)】の両方のレシピ及び作り方は、必ず、うま味調味料の使用の有無以外全て同じにします。

● <【Step3】 [郷土料理減塩レシピ検討時のルール] ー減塩レシピに加えてよいアレンジー>

上記手順②で可とするレシピと作り方のアレンジは下記の通りです。

メインの食材や、メインの調味を大きく変えず、本来の郷土料理の特徴を損なわない範囲のアレンジを可とします。

- 可の例)
- ・彩りとして新たな野菜を加える、郷土の食材を加えるなど ○
 - ・ごま油を加える等、新たな調味料をアクセントとして加える ○
 - ・下ごしらえや、下調理（茹で、軽い炒め）の工程を加えるなど、調理方法の一部を変更 ○
 - ・《メイン食材が「塩漬けの鮭」の例》（現代では入手しにくく塩分が高い）塩漬けの鮭 ⇒ 鮭（生）に変更 ○
- 不可の例)
- ・《メイン食材が「鮭」の例》 鮭 ⇒ 豚肉に変更 鮭 ⇒ 野菜に変更 ×
 - ・《メイン調味が味噌の例》 味噌 ⇒ 全量醤油や塩に変更 ×（一部変更は可）
 - ・《メイン調理が煮込みの例》 煮込み調理 ⇒ 揚げ調理に変更 ×

● <【Step4】 [味覚評価に関する留意点] ー味覚評価方法ー>

先入観なく客観的に評価する為、評価サンプルの内容が分からないように、記号 P・Q・R を用いて味覚評価を行います。

● <【Step4】 [味覚評価に関する留意点] ー味覚評価サンプルの準備ー>

- ・調理後に取り分ける際、評価サンプルの内容が分からないよう、具材の種類など各サンプルの見た目を揃えるように留意します。
- ※【Step3】で【減塩レシピ(うま味調味料不使用)】と【減塩レシピ<うま味調味料活用>】に彩りとして野菜を加えた場合は、味覚評価時の盛り付けでは取り除くなど、評価サンプルの内容が分からないように工夫します。
- ・各評価サンプルの喫食時の温度をなるべく揃えます。

以上