

「国際果実野菜年2021」おすすめレシピ・食べ方（第2弾）の募集について

農林水産省は、「国際果実野菜年2021」の取組の一環として、このたび、「国際果実野菜年2021」おすすめレシピ・食べ方（第2弾）」について募集します。

1. 経緯

2021（令和3）年は、国際連合が定める国際果実野菜年です。農林水産省でも、この貴重な機会を捉え、健康的な食事に欠かせない果物や野菜に関するおすすめレシピ・食べ方を、本年6月4日から8月31日まで募集し、全国から応募いただいた259品のなかから、特に優れたレシピ21品についてはこれを表彰するとともに、応募レシピ全てを農林水産省のWebページに掲載しています。

今般、上記の取組に引き続き、第2弾として、果物や野菜に関するおすすめレシピ・食べ方を、広く一般から募集します。応募いただいたレシピ・食べ方は、農林水産省のWebページ等に掲載するとともに、特に優れた内容については表彰します。

2. 募集の概要

（1）募集対象

「果物や野菜を使った一般家庭で作ること・食べることができるおすすめレシピ・食べ方」

<対象となるもの>

応募者のアイデアで創作したもの（注1）。

応募者以外のアイデアであるものの広く一般に知られておらず（注2）、多くの人におすすめしたいもの（例：地域食や郷土料理などであって、他地域には馴染みのないもの。注1）。

注1：定番料理をアレンジしたもの、インターネット等で公表済みのもの、食材を無駄なく使うことができるもの、食べ切れなかった料理を作り替えたものなども含みます。

注2：「広く一般に知られておらず」の判断は応募者に委ねます。

<対象とならないもの>

広く一般に知られているレシピ・食べ方（定番の材料、作り方であるもの。）。

「国際果実野菜年2021」おすすめレシピ・食べ方Webページに掲載されているレシピ・食べ方の内容と作品名、材料等が同一と認められるもの。

（2）応募条件

1人最大10品まで、どなたでもご応募いただけます。11品以上の応募を希望される場合は事務局までご相談ください。

（3）募集期間

令和3年12月1日（水曜日）から令和4年2月1日（火曜日）まで

（4）応募方法

募集期間内に下添の応募用紙に必要事項を記入し、料理の完成写真を添付して、以下のお問合せ先までメールでご応募ください。なお、添付ファイルの容量は、応募用紙及び写真を含めて6メガバイト以内としてください。

メールでのご応募が困難な場合は、郵送でご応募ください。その際、現像した写真を1枚同封することとし、応募用紙への写真の貼付は不要です。

(5) お問合せ先

農林水産省「国際果実野菜年2021」事務局

農林水産省農産局園芸作物課

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1 - 2 - 1

TEL : 03-3502-5958

E-mail : iyfv_2021@maff.go.jp

3. 応募内容の審査

事務局は「2. 募集の概要」の(1)に照らして内容を確認するとともに、複数の外部有識者(審査委員)が内容を審査します。

(1) 審査項目

- (ア) 正確性：応募内容が正確に記載されているか(材料、作り方の手順、料理写真)
- (イ) 見栄え：彩り、盛り付け(器やマットなども含む)の見栄えは良いか
- (ウ) 汎用性：多くの方にとって食べやすい料理か(味つけ、素材、柔らかさなど)
- (エ) 独創性：アイデアの斬新さはあるか、作品名に工夫はあるか
- (オ) 普及性：材料の入手や調理はしやすいか

(2) 審査委員

株式会社カロニック・ダイエット・スタジオ主宰 竹内 富貴子 氏

東京家政大学ヒューマンライフ支援センター准教授内野 美恵 氏

札幌保健医療大学准教授 金高 有里 氏

4. 審査の結果及び表彰

(1) 審査の結果

審査を通過した応募内容は、農林水産省のWebページに掲載します。また、農林水産省の公式SNS、レシピサイト「クックパッド」などにも掲載する場合があります。なお、他の応募者と重複する応募内容があった場合は、「3. 応募内容の審査」の(イ)及び(エ)(うち作品名)を重視して優れた方を掲載する場合があります。

(2) 表彰

審査を通過した応募内容のうち、特に優れた内容として選定したものについては、その旨を農林水産省のWebページで掲載の上、表彰します。なお、本年6月～8月にかけて募集したレシピ・食べ方の審査結果は以下のURLからご覧ください。

URL : https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/engei/IYFV2021/IYFV2021_menu/recipe.html

詳細に関しては下添の実施要領をご参照ください。

添付資料

[「国際果実野菜年2021」おすすめレシピ・食べ方に関する実施要領](#)

【お問合せ先】

農産局園芸作物課

担当者：野島、高畑、廣瀬

代表：03-3502-8111（内線4791）

ダイヤルイン：03-3502-5958

「国際果実野菜年2021」おすすめレシピ・食べ方に関する実施要領

制定 令和3年6月4日

改正 令和3年7月1日

改正 令和3年12月1日

第1. 目的

2021（令和3）年は、果実と野菜の摂取による栄養と健康上の利点等について世界的な認識を高めることを目的に、国際連合が定めた国際果実野菜年です。農林水産省でも、この貴重な機会を捉え、健康的な食事に欠かせない果物と野菜に関するおすすめレシピ・食べ方を、広く一般から募集します。ご応募いただいたレシピ・食べ方は、農林水産省のWebページ等に掲載するとともに、特に優れた内容については表彰します。

第2. 募集の概要

(1) 募集対象

果物や野菜を使った一般家庭で作ること・食べることができるおすすめレシピ・食べ方

<対象となるもの>

- ・応募者のアイデアで創作したもの（注1）。
- ・応募者以外のアイデアであるものの広く一般に知られておらず（注2）、多くの人におすすめしたいもの（例：地域食や郷土料理などであって、他地域には馴染みのないもの。注1）。

注1：定番料理をアレンジしたもの、インターネット等で公表済みのもの、食材を無駄なく使うことができるもの、食べ切れなかった料理を作り替えたものなども含みます。

注2：「広く一般に知られておらず」の判断は応募者に委ねます。

<対象とならないもの>

- ・広く一般に知られているレシピ・食べ方（定番の材料、作り方であるもの。）。
- ・「国際果実野菜年2021」おすすめレシピ・食べ方Webページに掲載されているレシピ・食べ方の内容と作品名、材料等が同一と認められるもの。

(2) 応募条件

1人最大10品まで、どなたでもご応募いただけます。11品以上のご応募を希望される場合は、(5)のお問合せ先までご相談ください。

(3) 募集期間

2021（令和3）年12月1日（水曜日）から2022（令和4）年2月1日（火曜日）

(4) 応募方法

募集期間内に応募用紙に必要事項を記入し、料理の完成写真を添付して、(5)のお問合せ先までメールでご応募ください。なお、添付ファイルの容量は、用紙及び写

真を含めて6メガバイト以内としてください。メールでのご応募が困難な場合は、郵送でご応募ください。その際、現像した写真を1枚同封することとし、応募用紙への写真の貼付は不要です。

(5) お問い合わせ先

農林水産省「国際果実野菜年2021」事務局

農林水産省農産局園芸作物課

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1

TEL：03-3502-5958 E-mail：iyfv_2021@maff.go.jp

第3. 応募に当たっての留意事項

(1) 応募があったレシピ・食べ方については、事務局は、下記の点について応募者から了承があったものとみなして取り扱います。

- ① 農林水産省は、応募用紙に記載された内容（写真含む。）について「国際果実野菜年2021」の推進のために活用するとともに、果実や野菜の消費促進に関する農林水産省の施策にも活用する場合があります。
- ② 審査を通過した応募内容は、読みやすさ等を考慮し、必要に応じて事務局が編集した上で、農林水産省のWebページに掲載します。また、農林水産省の公式SNS、レシピサイト「クックパッド」などにも掲載する場合があります。
- ③ 掲載は、作品名、使用する野菜・果物の名前、調理時間、アピールポイント、材料（分量含む）、作り方の手順、写真、応募者氏名（本名、ペンネーム等を選択可）及び1人分の果物や野菜の量のみとします。
- ④ 応募により提供された個人情報については、事務局は「国際果実野菜年2021」おすすめレシピ・食べ方に関する実施内容以外には使用しません。

(2) 次の各号のいずれかに該当する応募は受け付けないものとします。

- ① 「第2. 募集の概要」の(1)に当てはまらない内容のもの。
- ② 「第2. 募集の概要」の(3)以外の期間に応募があるもの。
- ③ 応募内容に虚偽の記載があるもの。
- ④ 他の応募者もしくは第三者の知的財産権を侵害するもの、または侵害するおそれのあるもの（既存キャラクターを使用したものなど含む。）。
- ⑤ 応募者が、現在、暴力団、暴力団員、暴力団員でなくなった時から5年を経過しない者、暴力団準構成員、暴力団関係企業、総会屋等、社会運動等標ぼうゴロ、特殊知能暴力集団等、その他これらに準ずる者に該当する場合。

第4. 応募内容の審査

事務局は「第2. 募集の概要」の(1)に照らして内容を確認するとともに、複数の外部有識者（審査委員）が内容を審査します。

(1) 審査項目

- ① 正確性：応募内容が正確に記載されているか（材料、作り方の手順、料理写真）
- ② 見栄え：彩り、盛り付け（器やマットなども含む）の見栄えは良いか
- ③ 汎用性：多くの方にとって食べやすい料理か（味つけ、素材、柔らかさなど）
- ④ 独創性：アイデアの斬新さはあるか、作品名に工夫はあるか
- ⑤ 普及性：材料の入手や調理はしやすいか

（2）審査委員

株式会社カロニック・ダイエット・スタジオ主宰 竹内 富貴子 氏

東京家政大学ヒューマンライフ支援センター准教授 内野 美恵 氏

札幌保健医療大学准教授 金高 有里 氏

第5. 審査の結果及び表彰

（1）審査の結果

審査を通過した応募内容は、農林水産省のWebページに掲載します。また、農林水産省の公式SNS、レシピサイト「クックパッド」などにも掲載する場合があります。

なお、他の応募者と重複する応募内容があった場合は、「第4. 応募内容の審査」の②及び④（うち作品名）を重視して優れた方を掲載する場合があります。

（2）表彰

審査を通過した応募内容のうち、特に優れた内容として選定したものについては、その旨を農林水産省のWebページで掲載の上、表彰します。

第6. 掲載の取消

次の各号のいずれかに該当することが判明した場合は、事務局の判断で掲載を取消します。

- ① 応募内容に虚偽の記載が判明したもの。
- ② 応募者が、現在、暴力団、暴力団員、暴力団員でなくなった時から5年を経過しない者、暴力団準構成員、暴力団関係企業、総会屋等、社会運動等標ぼうゴロ、特殊知能暴力集団等、その他これらに準ずる者に該当することが判明した場合。
- ③ その他、掲載内容について事務局が適当でないと判断した場合。

第7. 免責事項

農林水産省及び外部レシピサイト等の応募内容掲載先は、応募者の応募内容に起因又は関連してその他の第三者（他の応募者を含みます。）との間でトラブルが発生した場合、当該応募者は自らの責任において当該トラブルの解決を図るものとし、農林水産省及び外部レシピサイト等の応募内容掲載先はこれに関し何らの責任を負いません。

また、農林水産省及び外部レシピサイト等の応募内容掲載先は、掲載したレシピ・食べ方に起因又は関連して閲覧者に生じた一切の損害に対して責任を負わないものとします。

第8. 個人情報の取扱

農林水産省が入手した応募者の個人情報については、行政機関の保有する個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第58号）に基づき適切に管理します。業務に関係する施設等機関の担当部局が当該個人情報を取り扱う場合も同様とします。なお、あらかじめ応募者の了承を得た上で、第三者に応募者の個人情報を提供することができることとします。

(担当)

農林水産省「国際果実野菜年2021」事務局

農林水産省農産局園芸作物課

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1

TEL：03-3502-5958 E-mail：iyfv_2021@maff.go.jp

「国際果実野菜年2021」"おすすめレシピ・食べ方"応募用紙 **記入例**

<記入要項>

フリガナ	ノウリン ハナコ	年齢区分	職業	居住地	★農林水産省Webページ等に掲載する際のお名前	連絡先	
氏名	農林 花子	30歳代	生産者	鹿児島県	ベジふる農園 農林 花子	TEL	090-0000-0000
★作品名 (25文字以内) 文字数 18		★使用する野菜・果物の名前 (使用量の多い順にすべて記載)			★調理時間		
キンメダイとそら豆の和風スープカレー		そら豆、しいたけ			30分～60分		
★アピールポイント (100文字以内) 文字数 86		鮮やかな色合いとダブルづかいの出汁で、食欲増進! ほっくり甘みのあるそら豆と脂の乗ったキンメダイを合わせた和風スープカレーは、緑と赤の色合いが目にも鮮やかで、ごちそう感も!					

★材料	★分量(2人分)	★作り方の手順 (1過程当たり120文字以内)	文字数
そら豆	6本	キンメダイは、塩をふった後10分ほどおき、水分がたら拭き取って、半分に切る。そら豆は、皮をむく(かたさが気になる場合は薄皮もむいておく)。しいたけ2枚は、それぞれ4等分に切る。	89
しいたけ	2枚		
キンメダイ	2切(1切120g)	② サラダ油をひいたフライパンで、キンメダイとしいたけをさっと焼く。	32
白だし	大きじ1と1/2		
カレー粉	小さじ1	③ キンメダイの両面に焼き色が付いたら水を加えて3分ほど加熱し、そら豆を入れさらに2分加熱する。	46
水	400ml		
サラダ油	小さじ1	④ キンメダイに火が通ったら、白だしとカレー粉を加え、ひと煮立ちしたら完成!	36
塩	少々		
		⑤	0



本レシピは、農林水産省Webマガジン「aff(あふ)」2021年6月号に掲載しています。https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/index.html

▼ 共通内容

1. 黄色の項目に必要な事項を、オレンジ色の項目は選択肢から選んで、それぞれご記入ください。
2. ★が付いた項目は、農林水産省Webページ等に公開されます。
3. 文字数制限のある項目は、各制限以内でご記入ください。

▼ 項目別

ア 「氏名」「年齢区分」「職業」「居住地」「★農林水産省Webページ等に掲載する際のお名前」「連絡先」「★作品名」「★使用する野菜・果物の名前」「★調理時間」「★アピールポイント」

1. 「★農林水産省Webページ等に掲載する際のお名前」は、掲載上相応しくない名前(ひらがな一文字/差別的・攻撃的なもの/本人と直接関係しない企業名、商品名、商標、施設、有名人などの固有名詞、他人の本名等)は避けてください。それ以外で、本名、本人が所属する企業・団体名、ペンネーム等は可能です。
2. 「連絡先」は、昼間に連絡がとれる電話番号とメールアドレスをご記入ください。
3. 「★調理時間」は、仕込み時間も含めた時間をご記入ください。
4. 「★使用する野菜・果物の名前」は、使用量の多い順にできるだけすべてご記入ください。
5. 「★アピールポイント」は、できるだけ分かりやすく特徴等をご記入ください。なお、医薬品の効果効能に該当する可能性のある記載については、事務局で修正等させていただく場合がございますので予めご承知置きください。

イ 「★材料」「★分量」

1. 「★材料」は、使用する材料をすべてご記入ください。
2. 「★分量」は、「1人分」「2人分」を選択してください。野菜と果物については、「〇g、〇本、〇枚」など、具体的な分量を必ずご記入ください。また、その他の材料の分量も、初めて作る人がスムーズに作れるよう、できるだけ具体的な分量をご記入ください。
3. 記入欄が足りない場合は、行を追加してご記入ください。

ウ 「★作り方の手順」

1. 「★作り方の手順」には、「★材料」に記載のすべての内容を反映した手順とし、初めて作る人がスムーズに作れるよう、できるだけ具体的にご記入ください。
2. 記入欄が足りない場合は、行を追加してご記入ください。

エ 「★写真」

1. 「★写真」は、横位置(横長)の写真をお使いください。
2. 「★写真」は、「★材料」「★作り方の手順」と整合性のあるものをお使いください。(「★材料」に記載のない食材(飾り含む)や「★作り方の手順」とおとりならない(盛り付け含む)写真はご遠慮ください。)