

「倶知安町ポテサラ選手権」 supported by 北海道味の素（株） 開催要綱

1 目的及び主旨

倶知安町の特産品である「じゃがいも」を主役に、地域に根ざした料理人や一般の方々による創意あふれる料理を通じて、町の食文化と農業の魅力を広く発信することを目的とする。

本イベントは、観光と農業という町の基幹産業の連携を深め、地場食材の価値向上と地域内交流の促進、そして町全体のブランド力向上を図るもの。地元の特産品であるじゃがいもを活かした料理を披露することで、町民にとっても身近な地域資源の価値を再発見できる実践的なイベントとして開催する。

2 主催

倶知安町馬鈴薯生産出荷対策協議会

3 協力・協賛

ようてい農業協同組合、（株）本間松藏商店、倶知安観光協会、倶知安町、北海道味の素（株）

4 開催時期

レシピ募集期間：令和7年9月9日（火）～令和7年10月8日（水）

本戦：令和7年11月12日（水）11時

5 募集対象

「じゃがいも」と「マヨネーズ」を使用した、創造性豊かな料理（ポテトサラダ）のレシピを募集します。

応募者は、以下のいずれかの部門を選択してご応募ください。

- ① 飲食店部門
- ② 一般部門

6 応募条件

- 共通条件
 - じゃがいも及びマヨネーズを使用すること
 - 本戦（令和7年11月12日、倶知安町内で開催予定）に参加できること
 - 本戦当日、調理済みの状態で料理を持参できること
- 飲食店部門の応募条件
 - 町内に店舗を有すること
 - 後日作成予定の「ポテサラマップ（仮称）」に掲載されることに同意できること

- イベント後、店舗で実際に提供できること
- 指定品種を使用すること

※提供期間や方法については別途協議の上、決定します。

※既存メニュー、新規開発料理のいずれも可

※希望の品種の手配にお困りの場合は、JAようてい倶知安支所営農推進課（TEL0136-22-1137）までご相談ください。

- 一般部門の応募条件
 - 町内外問わず応募可（年齢・職業等の制限なし）
 - 料理に関する熱意や発想力を重視

7 審査方法

- 本選手権の審査は以下の2段階で実施します。
- 1次審査（書類審査）
 - 提出されたレシピ及び料理写真に基づき、審査員による審査を行い、各部門から上位5名ずつ（計10名）を選出します。
- 最終審査（実食審査）
 - 1次審査を通過した10名に対し、本戦当日、調理済みの料理を持参いただき、実食審査を実施します。
 - 審査員による評価のもと、総合得点により各賞（別途設定）を決定します。
- 審査基準は以下の通りです。

審査基準（各20点満点）		
項目	配点	評価
① 視覚性（盛り付けの美しさ・印象）	20点	料理全体の第一印象や食欲をそそる美しさ、盛り付けの工夫やバランス、色彩の調和等を評価する。
② 普及性（世代を問わず楽しめるか）	20点	子どもから高齢者まで食べやすい味付けや食感、具材の選び方に加え、食べる人への配慮が感じられるかを評価します。
③ 実用性（再現のしやすさ）	20点	食材が地域で手に入りやすく、調理工程がわかりやすいか、自分でも作ってみたいと思えるかを評価します。
④ 創造性（アイデアの新しさ・工夫）	20点	調理法や味付け、食材の組み合わせにオリジナリティや新しさがあるか、素材の可能性を広げているかを評価します。
⑤ 表現性（飲食店部門のみ）	20点	指定品種（男しゃく・とうや・キタアカリ・きたかむい）の特性を引き出しているか、品種の魅力が表現されているかを評価します。

8 応募方法

- 所定の応募フォームに必要事項を記入の上、提出。
- 提出期限：令和7年10月8日

9 日程

- 9月9日（火）～10月8日（水） 募集開始、参加者決定
- 10月21日（火） 1次審査（書類審査）
- 11月12日（水） 最終審査・表彰式開催

10 備考

- 受賞者の料理は町・JAようてい及び観光協会の広報媒体・HP等に掲載予定。
- 特に飲食店部門の申込者については、受賞に関係なく「ポテサラマップ（仮称）」に掲載予定。
- 各部門の優勝者には賞品として、「ようてい山麓の農産物5種」を贈呈

11 問い合わせ・申込先

- 倶知安町役場 農林課農業振興係
- TEL：0136-56-8010
- MAIL：nougyou@town.kutchan.lg.jp