

食べものを無駄にしないよう呼びかける「にいがたエコレシピコンテスト」を開催 (新潟市)

新潟市では、「『食べ物を無駄にしないよう行動する市民の割合』を9割にすること」を目指しており、目標達成に向け、「にいがたエコレシピコンテスト」を開催。

- 食品ロス問題や食べ物を無駄にしないことを市民に意識してもらいたいと、コンテストを開催（募集期間：令和2年7月20日～8月21日）。



食品ロスとは食べられるのに捨てられてしまう食品のこと！

1人あたり毎日お茶碗1杯分の食べ物を捨てている！

にいがたエコレシピコンテスト

主催 新潟市

食品ロス削減のため、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品を使ったレシピを大募集！

募集内容

- 食品ロス削減につながる料理
- 一般の家庭で作ることができる料理
- 30分程度で作ることができる料理
- 未発表のオリジナル料理

審査

1次審査は書類審査
2次審査は応募レシピを基に主催者が調理を行い、審査委員が審査

審査のポイントは、①食品ロス削減の効果、②独創性、③作りやすさ、④見た目、⑤おいしさ。

- 学生部門、一般部門、合わせて約50作品が応募。

個人のほか、グループからの応募を受付。
審査委員からは、「全ての作品が食品を使いきるという視点で作られている」という声も。

- 新潟市の担当者は、「農業の町である私たちの町から食品ロス削減をどんどん発信していきたい。」という。



受賞作品のレシピや新潟の郷土料理など、料理レシピサイトクックパッド「新潟市のキッチン」で紹介中。

←クックパッド「新潟市のキッチン」QRコード

グランプリ 高岡さんの声
野菜全部を使って資源削減！
家庭ではあまり使わない食材を和風にアレンジしてみました。抹茶の香りも残しつつ野菜の本来の味も味わえるエコレシピです★



←第2位
みんなで楽しく作るカラフル餃子

第3位→
食感を楽しむ！
大根の皮タルタルのチキン南蛮風



- 受賞作

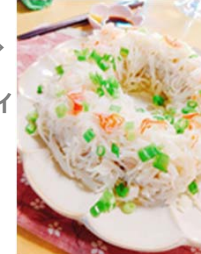
<一般部門>

- グランプリ 端っこ野菜を食べるラー油（瀬倉 楓さん）
第2位 今日シュマイ（瀬倉 楓さん）
第3位 貝だくさん！新潟ごはんもち（Ohte3-1さん）



第3位
貝だくさん！新潟ごはんもち

第2位→
今日は
シュマイ



グランプリ↑
端っこ野菜を食べるラー油

<学生部門>

- グランプリ くず野菜と野菜の皮で和風かきあげ！！～抹茶風味～
（国際調理製菓専門学校2年・高岡 千秋さん）
第2位 みんなで楽しく作るカラフル餃子（北越高校1年・Vegetablesさん）
第3位 食感を楽しむ！大根の皮タルタルのチキン南蛮風
（新潟県立大学1年・高畑 喜一さん）

グランプリ↓
（くず野菜と野菜の皮で和風かきあげ！！～抹茶風味～）