

田辺大根レシピコンテスト



なにわの伝統野菜である田辺大根の素材を生かしたレシピを募集します。

特に優秀な作品は料理研究家 佐川進先生に監修いただき、レシピ集として公開し、田辺大根の普及や地域商店の活性化、「東住吉区」の認知度の向上に活用されます。



田辺大根



江戸時代から現在の東住吉区田辺を中心に栽培されていた大根。大正から昭和にかけて農地が減少したことにより幻の野菜となっていました。近年、種子が発見され地域の人たちの協力で「なにわの伝統野菜」として復活しました。

白首で、根部分は標準で長さ20cmあまり、筒状のハムのような形でやや下膨れで、先端にシッポのような根が伸びます。葉は根部分の2倍以上に育ち、とでもなく美味しく食べられます。肉質は緻密で生で食べると辛味の中にほのかな甘みを感じられます。煮炊きしてもしっかきして煮崩れやカサ減りが少なく辛味が甘味に変わります。漬物などにしても歯ごたえがあり大根のうまみを感じられます。食べごろは11月上旬から1月下旬です。

参加対象・エントリー

- ・どなたでも応募いただけます。
- ・応募は個人。同一人の複数応募可能です。
- ・メールでの応募も可能です。

作品募集締切⇒**2019年12月16日(月)**

宛先：〒546-0013 東住吉区湯里 6-4-26
大阪城南女子短期大学 現代生活学科
「田辺大根レシピコンテスト」係 宛
e-mail：m-yaoyoi@jonan.ac.jp

テーマと募集する作品

- ・田辺大根の素材を生かし、かつ田辺大根が食材のメインとなるオリジナルの新作レシピ。
- ・家庭で食べていただくもので、簡単に再現できる調理を意識したもの。
- ・和洋中などの種別は問いません。
- ・コンセプトや素材の選択は大阪や東住吉区の地域性などを意識してください。
- ・試作段階（9・10月中）では田辺大根は入手しにくいので特徴を想像しながら市販の大根で試作してください。
- ・応募いただいた作品について、応募者に対して謝礼や応募者の著作権の権利は発生しません。

応募方法

- ・裏面の応募用紙により応募してください。
メールでの応募の場合、応募用紙は問いませんが必要事項は記載してください。
- ・レシピには必ず作品名を記載してください。
- ・応募の際には必ず試作し、完成品の写真を撮ってください。
- ・審査しやすいよう工程は手順ごとに分け、わかりやすく記載してください。

審査・表彰

- ・すべての応募作品を書類審査します。書類審査通過者には12月末日までにご連絡します。
- ・発表、表彰式を**2020年1月16日(木)**に大阪城南女子短期大学で行います。

優秀賞 3点程度

最優秀賞 優秀賞から1点

審査員

- ・佐川進さん
(名古屋文化短期大学客員教授・辻ウェルネスクッキング近鉄あべのハルカス校校長)
- ・谷福江さん (田辺大根ふやしたろう会)
- ・宮本弥生 (大阪城南女子短期大学准教授)

本学 HP にも応募用紙を掲載しております ⇒ <http://www.jonan.jp/tandai/area/activity.html>

主 催：大阪城南女子短期大学 協力：大阪市東住吉区役所、大阪市農業協同組合、
東住吉区食生活改善推進員協議会、田辺大根ふやしたろう会
問い合わせ：大阪城南女子短期大学 (担当：宮本・鎌倉) Tel:06(6702)9783 Fax:06(6704)0996

なにわの伝統野菜 第5回 田辺大根レシピコンテスト 作品応募用紙

応募者	氏名 <small>ふりがな</small>		所属する団体 (あれば)	
	E-mail		電話番号	()
	住所			

作品名	(ふりがな)
作品の概要・ アピール ポイント	

材料 (2人分)	作り方 *簡条書きでわかりやすく
写真	
<p>・郵送の場合は、Lサイズ以上でプリントアウトし、別添してください。</p> <p>・メールに添付の場合は、JPEG (5 MB 以下) としてください。</p> <p>・写真のないものは不選定となりますので、ご注意ください。</p>	

*この応募用紙に書ききれない場合はコピーしてご記入ください。