

なにわの伝統野菜 田辺大根レシピコンテスト

開催趣旨

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、レシピ集として公開する予定です。

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
- 家庭で簡単に再現できる調理を意識したもの。材料費は2～3人分で1,000円程度
- 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身近な材料を使い親子で作って食べることを意識して下さい。
- 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等の権利は発生しません。

応募方法

- 所定の応募用紙により応募してください。
- 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。

審査員

佐川 進(料理研究家)
谷 福江(田辺大根ふやしたろう会 代表)
宮本 弥生(大阪城南女子短期大学 現代生活学科 准教授)
いなかのくるま (大阪市平野区住みます芸人)

応募先

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

郵送：〒546-0013 大阪市東住吉区湯里6丁目4-26

メール：m-yayoi@jonan.ac.jp ファックス：06-6704-0996

***連絡先を記載の上、メール・ファックス・郵送にてご応募ください。**

取得した個人情報は、本企画の運営に必要な範囲でのみ使用します。

主催：大阪城南女子短期大学 大阪市立男女共同参画センター南部館
協力：J A大阪市 (株)よしもとクリエイティブ・エージェンシー

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。同一人の複数応募もしていただけます(3点まで)。

応募締切	一次審査結果発表	二次審査結果発表	最終結果発表
11月 6日(火)	11月15日(木)	12月8日(土)	12月15日(土)

田辺大根

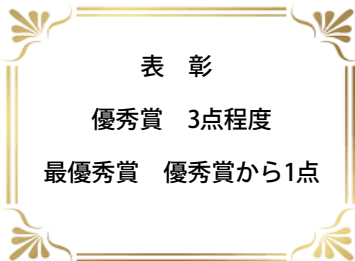


江戸時代から現在の東住吉区田辺を中心に栽培されていた大根。大正から昭和にかけて農地が減少したことより幻の野菜となっていました。近年、種子が発見され、地域の人達の協力で「なにわの伝統野菜」として復活しました。

白首で、根部分は標準で長さ20センチあまり、筒状のハムのような形でやや下膨れで、先端にネズミの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、とげ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味が感じられます。煮炊きしてもしっとり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。

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、結果発表前にご連絡します。
- 12月8日(土)クレオ大阪南 クラフト調理室において参加者が調理したものを審査します。
- 表彰式は大阪城南女子短期大学で行います。(日程未定)



料理研究家 佐川 進先生



大阪市平野区住みます芸人 いなかのくるま

なにわの伝統野菜 田辺大根レシピコンテスト 応募用紙

応募者	(しめい) 氏名		
	電話番号		E-mail
	住所		

作品名	(ふりがな)
作品の概要・ アピール ポイント	

材料(2~3人分)	作り方 ※箇条書きでわかりやすく
写真	
<ul style="list-style-type: none"> ・郵送の場合は、写真のサイズはLサイズ以上でプリントアウトし、別添してください。 ・メールに添付の場合は、JPEG(5MB以下)としてください。 ・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。 	