

あなたの好きな北海道ならではの

ふるさとの味をおしえてください。

令和4年度

受け継ぎたい

北海道の食



いももち/いもだんご

蒸したじゃがいもをつぶして、まんじゅう状にととのえて焼いたもの。バターをのせたり、甘辛く味付けしたごまダレにつけたりとさまざまなアレンジがある。



ザンギ

北海道では鶏の唐揚げのことを「ザンギ」と呼ぶ。一般的な鶏の唐揚げと比べ味付けが濃いのが特徴。



飯寿司

「飯寿司」は、魚と野菜を米麴に漬けて、乳酸発酵させたすし。ホッケやサケ、ハタハタ、ニシン、サンマなど北海道でとれるさまざまな魚が用いられる。



いくらの醤油漬け

生筋子を塩水の中でほぐし、薄皮を除き、醤油と酒を好みに応じて分量を調節し混ぜ合わせる。秋の北海道の味覚を味わえる贅沢な家庭の味。



ルイベ

サケやマスなどの魚を冷凍させてから、解凍させないまま刺身にして食べる郷土料理。

第5回 動画コンテスト

「受け継ぎたい北海道の食～そのおいしさ、技、食材の魅力～」

募集期間 2022 7.1(金) ▶ 11.24(木)

主催:農林水産省 北海道農政事務所 協力:国土交通省 北海道開発局/北海道/北海道エアポート(株)/(株)JT北海事業部 「ラブベジ®」北海道YASAI応援団。(北海道味の素(株)、アイビック食品(株)、(株)トリプルワン)

第5回動画コンテスト開催!!

プロ・アマ問わず誰でも応募可能!!

家族で、サークルで、学校で、職場で、町内で... 未来に伝え残したい「北海道の食」を大募集!!

近年、新たに北海道に生まれた魅力ある食材、料理、加工品等をテーマにした作品も歓迎!!

(さつまいも、米粉を活用した加工品、鰯、マンゴー、キヌアなど)

※応募動画の著作権等の扱いなど、詳細については、応募要領をご確認ください。

入賞点数(予定)

◆ 優秀賞 5点

◆ 優良賞 及び入選 計10点

過去の入賞作品は農林水産省公式YouTubeチャンネル「maffchannel」にて配信!!

詳細はこちら→



入賞作品は、北海道農政事務所及び関係機関が発行する各種印刷媒体、Webサイト(北海道農政事務所Webサイトや農林水産省公式SNS等)、イベント等での上映などにより広く紹介!!

応募先・お問い合わせ

農林水産省 北海道農政事務所
生産経営産業部 事業支援課「動画コンテスト係」

TEL : 011-330-8810

MAIL : washoku_hokkaido@maff.go.jp

農林水産省 北海道農政事務所

受け継ぎたい北海道の食

～そのおいしさ、技、食材の魅力～

第5回動画コンテスト

北海道農政事務所は、北海道の食文化の保護・継承を目的とした動画コンテストを実施します。
家族で、サークルで、学校で、職場で、町内で、プロの料理人もOK！
誰でも応募できます。 どしどしご応募ください。
詳細は北海道農政事務所Webサイトで！

募集テーマ

「受け継ぎたい北海道の食～そのおいしさ、技、食材の魅力～」

あなたの好きな北海道ならではのふるさとの味をおしえてください。
これからもずっと食べたい！こどもたちにも食べさせてあげたい！伝えたい！
そんな料理や食材、その食のまわりの人びとやできごと、栽培・収穫の様子、、、
などなどを、動画にして未来に伝え残していきませんか？

近年、新たに北海道に生まれた魅力ある食材、料理、加工品等なども歓迎！！

(さつまいも、米粉を活用した加工品、鰯、マンゴー、キヌアなど)

応募資格

特に無し。(応募者が未成年者の場合は保護者の了解が必要です。)

動画の仕様

YouTube にアップロード可能なファイル形態で3～5分程度を基本とします。

※過去に撮影・編集された動画も応募可能。ただし、既発表の場合、他のコンテスト等で入賞したもののや著作権等の条件があるもの(他の募集主体等に著作権のあるもの等)を除く。

応募方法

郵送の場合：応募用紙とともに動画が記録されたメディア(DVD、CD-R等)を郵送してください。

応募先 〒064-8518 北海道札幌市中央区南22条西6丁目2-22 エムズ南22条ビル(第2ビル4階)
農林水産省 北海道農政事務所 生産経営産業部 事業支援課「動画コンテスト係」あて

ファイル転送サービス(FileZen)の場合：応募フォームに必要事項を記入し、送信してください。
(追って担当より動画の送信方法をご案内いたします)

応募要領・応募用紙のダウンロードや応募フォームへの移動は右の二次元バーコードから!!



審査

審査員による厳正な審査を行い、入賞作品を決定します。

(1) 審査基準

・北海道らしさが表現できているか(北海道ならではの食材・料理・食文化であることなどがわかる内容となっているか)

- ・背景(生産から消費の流れ、歴史、伝承、地域環境等)を盛り込んでいるか
- ・動機付け(対象となっている料理等を、食べてみたい、作ってみたい、教わってみたいと思わせる)となる内容となっているか

(2) 入賞点数

- ・優秀 5点程度 ・優良及び入選 10点程度
- (令和3年度入賞点数：・優秀 5点 ・優良および入選 7点)

(3) 応募いただいた動画について

入賞作品は、北海道農政事務所及び関係機関が発行する各種印刷媒体、Webサイト(北海道農政事務所Webサイトや農林水産省公式SNS等)、イベント等での上映、などにより広く紹介します。また、一部の動画については、その素材を活用のうえ、北海道の食文化の魅力伝えるための動画に編集し、農林水産省公式YouTubeチャンネル「maffchannel」により情報発信します。

※応募動画の著作権等の扱いなど、詳細については、応募要領をご確認ください。

◆お問合せ◆

農林水産省 北海道農政事務所 生産経営産業部 事業支援課「動画コンテスト係」
電話：011-330-8810 FAX：011-520-3063