

recipe competition  
第6回

高崎産の野菜を使った！

おうちで食べよう！  
地産地消コンクール



(令和4年産新米 高崎市小中学校給食用特別栽培米「ゆめまつり」)

# 塩おにぎりに合う 絶品料理

「高崎産の野菜」の

•長ネギ•ブロッコリー  
•チンゲン菜•さといも  
•さつまいも

どれか1つが使用されたおがずレシピを募集します！

募集期間 10/1<sup>土</sup>11/30<sup>水</sup>  
令和4年

募集締切 11/30<sup>水</sup>  
令和4年

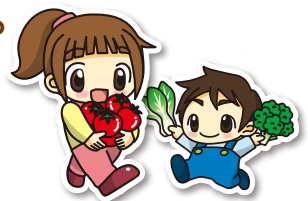
賞品

最優秀賞	Aコープ商品券 賞金 10,000円	
優秀賞	Aコープ商品券 賞金 5,000円	高子さん賞 Aコープ商品券 賞金 3,000円
努力賞	Aコープ商品券 賞金 1,000円	参加賞 500円 相当の品

募集資格 JAたかさきの正組合員・准組合員・地域利用者。

お申し込み・お問合せ先

〒370-0018 高崎市新保町1482番地  
高崎市農業協同組合 本店 企画管理部「第6回 おうちで食べよう！地産地消コンクール」係宛て  
電話番号 027-352-5288 Eメール mail@takasaki.jagunma.net



## 応募方法・内容

### ●応募方法

応募用紙に必要事項をご記入の上、下記申し込み先に郵送、Eメール、お近くの支店窓口、JAたかさき直売所（グル米四季菜館各店舗）応募箱へ提出してください。

応募用紙については下記より入手可能です。

JAたかさき 各直売所

JAたかさき ホームページ

※ダウンロードして印刷してください。

### ●条件など

- 塩おにぎりと合う自宅で採れた野菜または直売所で購入した野菜で高崎産秋冬野菜の長ネギ、ブロッコリー、チンゲン菜、さといも、さつまいもの中からどれか1つが使用したレシピであること。

## 審査方法・表彰

### ●1次審査

応募用紙（レシピ・写真）による書類審査。

### ●2次審査

応募レシピに基づき試食審査し入賞作品3点を選考します。

### ●表彰

- 最優秀賞1名、優秀賞1名、高子さん賞1名を選出し、表彰状と副賞を贈呈します。さらに努力賞4名を選出し、副賞を贈呈します。
- ご参加いただいた方には参加賞をご用意しています。

## 結果発表・その他

### ●結果発表

JAだより2月号、JAたかさき通信27号、JAたかさきホームページ・JAたかさき公式ツイッターにて掲載を予定しています。

### ●その他

- 個人情報等については、当コンクール以外の目的に使用いたしません。
- 応募にかかる費用はご負担ください。

## ご応募いただいたレシピの著作権について

- 応募されたレシピは、当組合にて必要な範囲内で改変を加えることができるものとし、応募者はそれに対して、著作権者人格権を行使しないことに同意するものとします。
- 当組合は、応募者が著作権を保有するレシピの情報を期限の定めなく掲載、配布、配信、広告宣伝物の作成を行うことができるものとします。

JAたかさきHP



JAたかさき  
Twitter



JAたかさきLINE



recipe competition  
第5回

# 高崎生パスタを使った/ おうちで食べよう! 地産地消コンクール

最優秀賞

キーマゲッティ



優秀賞

大葉のジェノベーゼ



高子さん賞

夏野菜と豚肉の  
やみつき冷製パスタ



結果発表



※レシピの詳細は「JAたかさきホームページ」に掲載しております。

# JAたかさき「第6回おうちで食べよう！地産地消コンクール」応募用紙記載例

応募締切 令和4年11月30日（水）当日消印有効

新米の塩おにぎりと合う秋冬野菜（長ネギ、ブロッコリー、チンゲン菜、さといも、さつまいも）を使ったレシピを募集します！

料理イメージの名前をつけてください。

わが家の工夫レシピをアピールしてください。

お料理の名前「夏の野菜満喫冷製パスタ」  
使った野菜名「自宅で採れたトマト、直売所で購入したバジル」

## ① 材料と分量（2人分）

高崎生パスタ・・・220g（2人分）  
A. ソース材料  
トマト・・・2個、トマトペースト・・・20g、にんにく・・・1/2片、  
玉葱・・・30g、バジル・・・4枚、オリーブオイル・・・40ml、ラー油・塩・胡椒適量、  
B. トッピング  
パルメザンチーズ20g ラディッシュ、ベビーリーフ・・・適量

手順や工程をできるだけ分かりやすく文章やイラストで表現してください。

## ③ わが家ならではの工夫

（材料や味、作り方など工夫したポイント）  
できるだけ無農薬で育てたトマトが自慢です。またトマトペーストも自家製です！隠し味のラー油がポイントです。

仕上がりのイメージを写真の貼り付けやイラストで。

でき上がり写真またはイラスト（仕上がり具合や盛り付け方など）



チーズは仕上げにかけてください。  
パスタはできるだけ冷たくすると美味しくなります。

## ご応募いただいたレシピの著作権について

- ・応募されたレシピは、当組合にて必要な範囲内で改変を加えることができるものとし、応募者はそれに対して、著作者人格権を行使しないことに同意するものとします。
- ・当組合は、応募者が著作権を保有するレシピの情報を期限の定めなく掲載、配布、広告宣伝物の作成を行うことができるものとします。

# 応募資格にある「正組合員・准組合員」について



JAたかさきの組合員になるにはどうすればよいですか？

組合員加入を希望される方は、当JAの最寄りの支店でお申し込み下さい。

※最寄りの支店は当JAのホームページでご確認いただくか、本店（TEL027-352-5288）にお問い合わせください。

組合員加入までの流れは「加入申込 ⇒ 資格等確認・加入承諾 ⇒ 出資金払込」で、出資の払込みをすることによって組合員となります。出資は1口（1,000円）以上をお願いしております。



だれでもJAたかさきの組合員になれるのですか？

組合員になれるのは、**当JAの地区内で農業を営む方**や、**継続的に当JAの事業を利用する地区内の住民の方**などです。国籍や年齢の制限はありませんが、JAは「食と農を基軸として地域に根ざした協同組合」ですので、JAごとに地区の定めがあり、地区外にお住まいの場合は事業の継続利用などの要件があります。

また、組合員は農業者である「**正組合員**」と、事業利用者である「**准組合員**」の2種類に分かれるんですよ。



「正組合員」・・・農業を営む個人（経営主）または年間60日以上農業に従事する個人（家族従業者や農業法人の雇用者等）で、住所または農地が当JAの地区内にある農業者など。正組合員にはJAの運営に関わる権利の一つである議決権や、役員・総代の選挙権があります。

「准組合員」・・・当JAの地区内に住所があり事業を利用することが適当であると認められる方、当JAの事業を1年以上ご利用いただいている当JA地区内に勤務地を有する方、当JAから物資の供給を1年以上継続して受けている地区外に住所を有する方など。准組合員には議決権や、役員・総代の選挙権はありません。

キリトリ線

# JAたかさき管内の生産者が新鮮で 美味しい農産物を出荷しています！

## 店舗情報



### グル米四季菜館 筑縄店

群馬県高崎市筑縄町55-5  
☎027-362-8313

### グル米四季菜館 中居店

群馬県高崎市矢中町314-13  
☎027-353-5757



### グル米四季菜館 群馬八幡駅前店

群馬県高崎市八幡町282-6  
☎027-343-1041



### フレッシュベジたか

群馬県高崎市通町90  
☎027-321-0777



## JAたかさき「第6回おうちで食べよう！地産地消コンクール」応募用紙

応募締切 令和4年11月30日(水) 当日消印有効

新米の塩おにぎりと合う秋冬野菜(長ネギ、ブロッコリー、チンゲン菜、さといも、さつまいも)を使ったレシピを募集します！

お料理の名前「 \_\_\_\_\_ 」

使った野菜名「 \_\_\_\_\_ 」

①材料と分量( 人分)

③わが家ならではの工夫(材料や味、作り方など工夫したポイント)

④でき上がり写真またはイラスト(仕上がり具合や盛り付け方など)

②作り方(調理上のポイント、手順、工程など文章やイラストで)

⑤連絡先

ご住所 〒 \_\_\_\_\_

フリガナ  
お名前

電話番号 ( \_\_\_\_\_ )

アドレス \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

提出先 〒370-0018 高崎市新保町1482  
高崎市農業協同組合 本店 企画管理部「第6回おうちで食べよう！地産地消コンクール」係 宛 または  
E-メール提出先 [mail@takasaki.jagunma.net](mailto:mail@takasaki.jagunma.net)

キ  
リ  
ト  
リ  
線