

「発酵食レシピ募集事業『教えて！我が家の発酵ごはん』」実施要領

1 目的

「日本酒発祥の地・発酵のふるさと宍粟」ならではの取組として、地域や各家庭で親しまれている発酵食レシピをエピソードなどとともに広く発信することで、発酵食の魅力を伝え、発酵文化の普及・啓発及び市民の健康増進につなげる。

2 事業内容

市民から発酵ごはんのレシピとエピソード（由来や思い出等）を募集し、広報紙や市ホームページ等において紹介する。また、レシピは協議会が主催する発酵料理教室や学校給食の献立の参考にする。

※紹介は応募の状況を見て不定期に実施する。

3 発酵食の定義

本要領における「発酵食」とは、微生物の働きによって食材の性質が変化した食品のことで、次にあげるものなどとする。

味噌、醤油、酢、麴、酒粕、漬物（製造に発酵過程のあるもの）、納豆、甘酒、ヨーグルト、チーズ、日本酒、ワインなど。

4 募集内容

下記の（１）及び（２）の両方について募集する。

- （１）発酵食を使用した料理（発酵ごはん）の材料とその作り方
- （２）発酵ごはんに関わるエピソード等

5 応募資格

宍粟市内に在住の者

6 応募方法

下記の（１）又は（２）のどちらかの方法で応募する。

- （１）所定の応募用紙に必要事項を記入のうえ提出
- （２）電子申請フォームによる応募

7 募集期間

令和８年７月から随時

8 提出先・問い合わせ先

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会（事務局：宍粟市 地域創生課）

〒671-2593 宍粟市山崎町中広瀬 133-6 宍粟市役所 3 階 地域創生課内

電話：0790-63-3066（直通）

ファックス：0790-63-3060（直通）

メール：chiikisosei-kk@city.shiso.lg.jp

9 取扱い

- （１）応募されたレシピは、本事業の目的の範囲内において、協議会及び市が無償で使用できるものとする。
- （２）応募内容は、必要に応じて編集のうえ公表する場合がある。
- （３）料理教室や学校給食の献立として採用する場合は、レシピにアレンジを加える場合がある。
- （４）個人情報の本事業の範囲内においてのみ使用する。
- （５）応募内容は、応募者本人が作成したもの又は正当な権利を有するものに限るものとする。
- （６）第三者の著作権、商標権、その他の知的財産権を侵害するおそれがあると認められる場合は、応募の対象外とする。
- （７）前項に関して紛争等が生じた場合は、応募者の責任において解決するものとし、協議会及び市は一切の責任を負わない。

10 公表等

応募作品の中から適宜選定し、広報紙、市ホームページ、協議会が運営する SNS 等で公表する。公表の際には、氏名（氏名が公表不可の場合はペンネーム）、年齢、住所（山崎町・一宮町・波賀町・千種町のいずれか）も併せて掲載することとする。

また、発酵料理教室や学校給食の献立への活用の際には、同様に氏名（同上）、年齢、住所（同上）も併せて紹介することとする。

なお公表の際は、対象者に公表の時期や公表方法等について事前に連絡する。

11 その他

本要領に定めのない事項については、別途定める。

附則

本要領は、令和 8 年 4 月 28 日から施行する。