



日野町日野菜漬けコンクール

出品者募集！



室町時代、時の城主であった蒲生貞秀公に発見された、文字どおり日野町を原産とする日野菜。令和4年10月には「近江日野産日野菜」として地理的表示（GI）保護制度の認証を受けました。

伝統野菜の原産日野菜の栽培を奨励し、日野菜と日野菜漬けを広くPRするため、「日野町日野菜漬けコンクール」を開催します。

たくさんのご応募をお待ちしています。

出品応募

開催日 **令和7年11月1日（土）**

審査会場 **鎌掛公民館**

搬入日時 **審査日当日の午前9時～9時40分まで**

出品資格 原産の日野菜種子を用いて日野町内で栽培した日野菜を使ったもので、出品者は日野町に住所を有する方、または日野町に在勤（在学）中の方。

種類 3種（さくら漬け・ぬか漬け・オリジナル）

出品点数 複数出品可（ただし同種の場合は1点のみ）。

出品量 約300gを一人前用フードパックに入れ、透明のふたをして出品（パックは、ふたが取り外せるもの。出品物は返却しません）。

事前申込 **運営の都合上チラシの応募用紙に必要事項を記入し前日までに提出ください**（当日持込も歓迎）。

出品方法 出品物を搬入時間内に、鎌掛公民館受付までご提出ください。（参加費無料。材料等の経費は自己負担）

審査・表彰

審査基準 さくら漬け・ぬか漬け・オリジナルの3種で審査を行います。

審査項目 作品ごとの切り方や外観、②日野菜らしい色合い、③日野菜の特性（えぐみ等）を生かした味わい、④工夫・こだわり等を基準として、総合的に審査します。

審査 11月1日（土）10時から鎌掛公民館で行います。

表彰式 同日、13時から行います。

表彰 最優秀賞 1点 賞状・賞品（商品券）・副賞賞品
優秀賞 1点 賞状・副賞賞品
オリジナル賞 1点 賞状・副賞賞品

※出品者全員に参加賞があります。

※入賞者に結果を連絡しますので必ず連絡がつく連絡先を応募用紙に記入ください。

※審査終了後、申し込み用紙裏面記載のレシピを掲示しますので記入にご協力ください。

主催：日野町・鎌掛公民館

後援：鎌掛運営会・JAグリーン近江・日野観光協会・滋賀農業公園ブルーメの丘

【コンクールに関するお問い合わせ】

日野町役場 農林課
日野町立鎌掛公民館

〒529-1698 日野町河原一丁目1番地
〒529-1631 日野町鎌掛 2526番地

Tel 52-6563 Fax 52-2043
Tel & Fax 52-1210

応募用紙

氏名 フリガナ	住所：番地 電話・携帯番号： ※入賞されたら当日の表彰式にお越しいただくため、連絡します。 必ず連絡がつく連絡先を記入してください。
受付番号	出品する日野菜漬けの種類 （○印をつけてください） さくら漬け・ぬか漬け・オリジナル（ ） ※さくら漬けは、酢を使用し漬け込んだものになります（甘酢漬け含む）。 ※さくら漬け、ぬか漬け以外の日野菜漬けはオリジナルになります。

下記にお答えください。

①あなたの日野菜漬け歴は？ _____年 ②出品回数は？ 初めて・2回目・3回目・それ以上

③コンクールを何で（新聞折込チラシ・公民館等備付チラシ・役場HP・広報ひの・声掛け・その他（ ））

④工夫した点、日野菜（漬け）への思いなど

→引き続き、裏面「あなたの日野菜漬けをおしえて！」を記載ください

バック番号

番

