

# おかざき食文化継承おかずグランプリ ～O-1GP～ 実施要綱

## 1. 開催趣旨

岡崎市制施行110周年を記念し、農の持つ魅力の発信、地産地消の推進、また岡崎市食文化の継承及び振興に関する条例に基づいた食文化の継承及び振興を図るため、「お米に合う料理（おかず）」をテーマにしたイベントの開催を通じて、岡崎市農林産物を使用した新たなメニューを誕生させるとともに、米の消費を拡大することを目的とする。

## 2. 主催

岡崎市農林業振興推進実行委員会、O-1グランプリ実行委員会、岡崎市

## 3. 開催日時、会場

令和8年10月31日（土）、11月1日（日）

（河川水位状況により中止の場合あり）

開会式：午前10時45分

競技時間：午前11時～午後3時（各日競技終了後、結果発表あり）

競技場所：乙川河川緑地 殿橋下流右岸

## 4. 参加資格

岡崎市産等の食材を使い、ハソリ鍋を使用した岡崎ならではの「お米に合う料理（おかず）」（以下「おかず。」）を来場者にふるまい、農の持つ魅力を引き出し、発信していただける市内外を問わず、意欲のある団体・グループなど。ただし、以下の条件を満たすチームであること。

- (1) おかざき食文化継承おかずグランプリ（以下「グランプリ。」）開催趣旨を理解し参加すること。
- (2) 未成年の出場者がいる場合は、保護者や所属する学校の教員等の引率があること。
- (3) 暴力団又は暴力団員等と社会的に非難されるべき関係を有していないこと。
- (4) 税金を滞納していないこと。

## 5. 実施方法

- (1) 1チーム2間×3間のテント内のスペースにおいて調理を行い、来場者に無料で料理を提供します。
- (2) 出場チームへは、材料費等の費用として5万円を支給します。  
これを超える場合は自己負担となります。その他旅費等の支給はありません。
- (3) 来場者には、主催者から1名につきグランプリ専用の箸1膳を渡し、参加チームのおかずを堪能してから、一番良いと思うチームの投票箱に箸を入れ、終了時の箸の重量により順位を競います。
- (4) 1日概ね15チームで実施（2日間で概ね30チーム）し、各日投票により優勝チームを

決定します。

- (5) 会場への車両乗入は、各日共に午前7時30分～午前8時30分までを予定しています。各チーム1台はテント裏に駐車できますが、イベント終了時間まで退場することはできません。
- (6) 主催者が各テントに用意する備品は以下のとおりです。
  - ・テント：2間（約3.6m）×3間（約5.4m）の大きさのもの
  - ・コンロ：熱源（プロパンガス付き（W670×D435×H160mm）1口
  - ・ハソリ鍋（80L）：1チームに1個
  - ・長机：3台（幅180cm・奥行75cm・高さ100cmのもの）
  - ・パイプ椅子：5脚
  - ・椀：来場者用（目安容量約100ml）上記以外必要となる調理器具（ハソリ以外の鍋、鉄板、包丁、まな板、お玉等）、クーラーボックス等は各チームで用意してください。（電源はありません。）
- (7) 上水道の設置はありますが、調理に必要となる水は、各チームで飲用適の水を持参し、使用してください。
- (8) 容器・器具等の共同洗浄場の設置はありますが、共用となるため、譲り合って利用し、洗い物をする際は、油や汚れ等をキッチンペーパー等で必ず拭き取ってから洗ってください。
- (9) 使用する野菜等の下処理は、事前に清潔な調理場等で行い、保存温度等に留意の上、当日搬入して使用し、テント内での調理行為は必要最低限としてください。
- (10) 調理従事者の健康管理には十分配慮し、当日、体調がすぐれない場合には参加しないでください。
- (11) イベント開催中、万一の傷病等に対しては、応急処置は行いますが、自己の責任において処理をお願いします。
- (12) 各テントで発生したごみは各チームにおいて持ち帰ってください。
- (13) 来場者に、岡崎市産米（あいちのかおり、ミネアサヒ、コシヒカリ）を炊いたご飯を会場内で販売します。

おかずに合わせてご飯等を別で提供したい場合は、無料で提供してください。

## 6. 提供メニューの条件

- (1) 料理はハソリ鍋を使用し、分量を問わずおかずであれば他は自由です。
- (2) 来場者への提供する量は自由です。多く提供しても少なく提供しても、各チームの戦略で提供する量は決めてください。
- (3) 食材のうち1品目は、岡崎市の農林産物としてください。使用する食材は、各自で用意してください。
- (4) 提供するおかずは、未来に引き継がれる岡崎ならではの料理のレシピを考案し、当日はレシピ、並びにアピールポイントを張り出してください。
- (5) 料理レシピは、公表いたしますので同意をお願いします。
- (6) 提供料理は、参加者自身が考えた、著作権、商標権その他第三者の権利を侵害するおそれのないものにしてください。

## 7. 衛生管理

- (1) 参加チームで1名食品衛生責任者を選任してください。（食品衛生責任者養成講習を受講している等食品衛生に関する知識を有する方が望ましい。）
- (2) 当日調理完了後、来場者への提供前のタイミングで、主催者が検食（異常がないかの試食と1食分の保存）を行います。
- (3) 主催者側で、全体の衛生管理を管理・指導・監視する食品衛生管理者を設置・任命しています。食品衛生管理者の指示には必ず従ってください。

## 8. 出場申込方法

「出場申込書」、「出場エントリーシート」に必要事項を記入し、メール、FAXまたは郵送で、「岡崎市農林業振興推進実行委員会」宛に提出してください。

募集締切：令和8年8月28日（金）必着

※募集チーム数を超えた場合は抽選となります。

## 9. 説明会

参加チームを対象に、説明会を開催しますので、次の日程のいずれかで必ず出席してください。

9月29日（火） 14:00、16:00

9月30日（水） 14:00、16:00

場所：岡崎市役所 西庁舎7階 701号室

## 10. 表彰

各日、優勝チームへの表彰（副賞あり）を行います。

優勝チームは、岡崎市広報、ホームページ等で公表します。

## 11. その他

- (1) イベント中及び表彰式で、報道機関等の取材の可能性がありますので、ご承知ください。
- (2) 応募者の個人情報、本大会に係る事項以外には使用しません。
- (3) 本要綱に定めるもののほか、ご不明な点は実行委員会事務局までお問い合わせください。

連絡先：岡崎市農林業振興推進実行委員会事務局  
（岡崎市役所農務課内）

TEL 0564-23-6201 / FAX : 0564-23-8970

E-mail : [nomu@city.okazaki.lg.jp](mailto:nomu@city.okazaki.lg.jp)

【参考】

岡崎市農林産物ブランド化推進品目

産地ブランド推進品目（食品のみ）

いちご	なす	きゅうり	ほうれん草
自然薯	ねぎ	柿	ぶどう
くり	いちじく	米	麦
大豆	お茶	わさび	きのこ
山菜	牛肉	牛乳	豚肉
鶏卵	鶏肉	蜂蜜	ブルーベリー

地域ブランド推進品目

藤川宿むらさき麦	法性寺ねぎ	岡崎おうはん	ぬかたのミネアサヒ
岡崎竹千代ポーク	純岡崎産ワイン	岡崎のぶどう	

親善都市・ゆかりのまち等食材例

石垣市

石垣牛	八重山ハム	八重山そば	八重山かまぼこ
八重山みそ	油みそ	くぶしみ	あおさ
もずく	黒砂糖	パイン缶詰	ヒバーチ車エビ
スッポン	ウナギ	カジキ	マグロ
トビウオ	パイン	パパイヤ	グワバ
すいか	マンゴー	レイシ	ビワ
島バナナ			

佐久市

信州そば	佐久鯉	矢島凍み豆腐	桃
プルーン	リンゴ		

八女市

八女茶	いちご	シャインマスカット	桃
梨	しいたけ		

綾川町

讃岐うどん	米	いちご	柿
ぶどう			

関ヶ原町

そば	ふわりもち		
----	-------	--	--