

～来場者 150 人が試食して最もおいしいレシピに投票～
**第2回「かしわサラダ」レシピコンテスト
審査発表・試食投票会を3月5日に開催**

今が旬の柏特産「かぶ」「ねぎ」「ほうれん草」を使った簡単ご当地グルメレシピを大公開

千葉県柏市・柏の葉地域を拠点に公・民・学連携による街づくりを進める「柏の葉アーバンデザインセンター」は、柏市、千葉大学環境健康フィールド科学センターと共同で、柏市の特産野菜である「かぶ」「ねぎ」「ほうれん草」を使った料理レシピコンテストの入選 5 作品を発表し、この中から一般来場者の人気投票により「市民賞」を選ぶイベント、第 2 回「かしわサラダ」レシピコンテストの審査発表・試食投票会を、2011年3月5日に「ららぽーと柏の葉」にて開催します。

第2回「かしわサラダ」レシピコンテストは、全国1位の生産量を誇る「かぶ」をはじめ「ねぎ」「ほうれん草」といった柏市の特産野菜を全国に PR する目的で、この3種の野菜のいずれかを使った新しい料理レシピを市民から募集しました。2010年11月から3ヶ月間で131点の応募があり、一般家庭でも手軽に調理できるレシピや、ヘルシーでありながら野菜のうまみが凝縮したレシピなど、多くの魅力的な作品が集まりました。

今回のイベントでは、全131点の応募作品の中から、味、色どり、アイデアの斬新さ、調理の手軽さなどの点で優れた5作品を発表し、来場者に150食分を無料で試食提供します。試食後、最もおいしいと思ったレシピに投票してもらい、1番人気のレシピを「市民賞」として発表します。入選作品は、ご当地グルメとしてレシピ集を制作し市内で無料配布していくほか、今回のイベントを記念し、ららぽーと柏の葉3階にあるイタリアンレストラン「トラットリア・ヒロ」では「かぶ」「ねぎ」「ほうれん草」を使ったスペシャルメニューの提供なども予定しています。



第1回「かしわサラダ」レシピコンテスト入選作品の試食を行った「かしわフードショー 2010」開催風景(2010年10月)

第2回「かしわサラダ」レシピコンテスト 審査発表・試食投票会 開催概要

日	時:	2011年3月5日(土) 12時00分～14時00分
会	場:	ららぽーと柏の葉 2階「クリスタルコート」(つくばエクスプレス「柏の葉キャンパス駅」西口前)
内	容:	<ul style="list-style-type: none"> ● ミニトークライブ「柏の野菜のお話し」(北条雅章・千葉大学准教授) ● レシピコンテスト入選5作品の発表と試食・人気投票(5作品をセットで150食分) ● 特別参考料理として柏の葉地域のご当地グルメ「柏の葉ドッグ」を紹介・試食(120食分) ● レシピコンテスト「市民賞」(トップ人気作品)の発表
参	加:	無料/申込不要(参加者多数の場合は、試食・投票券を12時00分より会場で配布する予定です)
主	催:	かしわフードショー実行委員会 (柏市/千葉大学環境健康フィールド科学センター/柏の葉アーバンデザインセンター)
問	い	柏の葉アーバンデザインセンター「かしわフードショー実行委員会」 [TEL] 04-7140-9686 / [MAIL] kashiwa-salad@udck.jp

第2回「かしわサラダ」レシピコンテスト概要

募集期間： 2010年11月15日～2011年2月10日

募集要項： ● 「かぶ」「ねぎ」「ほうれん草」のいずれかをメイン食材とした新しい料理レシピ
● 日常的な食材、調味料を使用した一般家庭でも手軽にできるもの
● 料理のタイトル、材料、作り方、完成写真、PRコメントを添えて郵送またはEメールにて応募
(一般的なサラダではなくても可)

応募総数： 131作品

審査方法： ● 審査員が書類審査、試食審査を行い、入選作品5作品を決定
● 入選作品を市民に試食してもらい、投票によって1番人気の作品を「市民賞」として発表

審査発表： 2011年3月5日のイベントにて入選作品および「市民賞」を発表

審査員： ● 佐々木清恭 (柏市内のフレンチレストラン「ル・クーブル」オーナーシェフ)
(敬称略) ● 染谷 茂 (柏市内の生産者/農産物直売所運営の株式会社アグリプラス代表取締役)
● 勝矢 一久 (柏市内の生産者/農産物直売所運営の株式会社ロータス代表取締役)
● 吉野 利奈 (日本野菜ソムリエ協会認定シニア野菜ソムリエ)
● 宮崎 君代 (柏市駅周辺地区ブランディング委員会/食育スペシャリスト)
● 北条 雅章 (千葉大学准教授/農学博士)
● 三牧 浩也 (柏の葉アーバンデザインセンター副センター長/東京大学非常勤講師)

主催： かしわフードショー実行委員会
(柏市/千葉大学環境健康フィールド科学センター/柏の葉アーバンデザインセンター)

都心近郊の柏市は、農作物の一大生産地であり消費地でもある、全国でも有数の都市農業エリアです。柏の葉アーバンデザインセンターではこのような地域環境を生かし、「農地等の緑地保全による環境共生型の田園都市づくり」や「豊かな交流や農・食の文化を育む柏の葉スタイルの創出」を進めています。今回の「かしわサラダ」レシピコンテストでは、柏市の特産野菜を紹介するとともに、おいしくヘルシーな新しい食べ方を提案することで、市民・生活者の日常的な野菜消費の促進や健康的なライフスタイルの実現に寄与したいと考えています。



柏の葉キャンパス駅周辺で毎月第一土曜日に開催している「マルシェコロール」では、地元の農家をはじめとした様々な生産者が出店



マルシェコロールに出店する精肉店やパン屋などが共同開発した「柏の葉ドッグ」は、地元の旬野菜を使ったソースが特徴

お問い合わせ先

■ 一般の方のお問い合わせ先

柏の葉アーバンデザインセンター 「かしわフードショー実行委員会」 TEL: 04-7140-9686

■ 報道関係の方のお問い合わせ先

柏の葉アーバンデザインセンター 広報担当: 小林、蛭川 TEL: 090-3510-5586 / 04-7140-9686