
JA全青協
『手作り料理コンテスト2010』
in ごはんミュージアム

開催：2010年11月12日(金) 15:00~18:00

《目次》

	Page
ごはんミュージアムとは	2
会場周辺図／アクセス	3
施設概要	4
開催要領	6
本大会スケジュール	7
会場レイアウト	8
調理スペース周辺設備	10
ごはんミュージアム備品リスト	11
イメージ写真集	12
大会当日までのスケジュール	13

ごはんミュージアムとは



食べることは、生きること。食をめぐる環境が大きく変化しているいま、食を通じて心とカラダを健やかに豊かに育む、食育の重要性がたかまっています。
わたしたち日本のごはんの原点、お米から広がる多様な文化を、五感で体感し、
楽しみ、学べる食育の広場。それが「ごはんミュージアム」です。



会場 ごはんミュージアム

住所

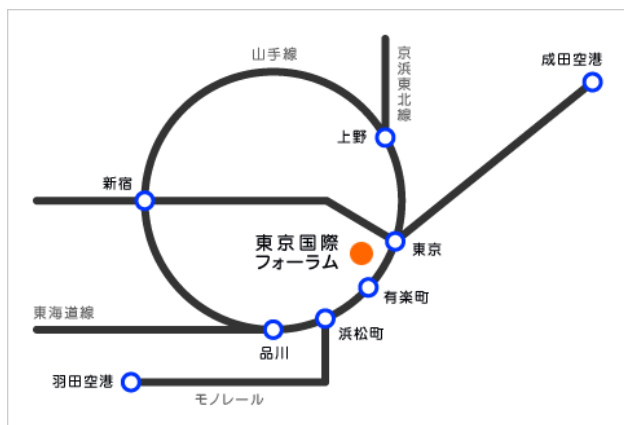
東京都千代田区丸の内3-5-1
東京国際フォーラム 地上広場



周辺地図



会場へのアクセス



JR線

有楽町駅より徒歩1分

東京駅より徒歩5分

(京葉線東京駅とB1F地下コンコースにて連絡)

地下鉄

有楽町線：有楽町駅とB1F地下コンコースにて連絡

日比谷線：銀座駅より徒歩5分/日比谷駅より徒歩5分

千代田線：二重橋前駅より徒歩5分/日比谷駅より徒歩7分

丸の内線：銀座駅より徒歩5分

銀座線：銀座駅より徒歩7分/京橋駅より徒歩7分

三田線：日比谷駅より徒歩5分



ごはんミュージアムは、JR有楽町駅から程近い東京国際フォーラムの地上広場に所在し、銀座から近いこともあって、週末には若い男女やファミリーを中心に幅広い年齢の人たちで賑わいをみせます。また、ごはんミュージアムへのアクセスは東京駅から地下コンコースで連絡しており、歩いて5分ほどの距離に所在するため「駅ちか」で、アクセスは良好で休日の来場者数は1日で約2,500名をカウントします。

設立年月日	2006年10月1日 開館
来館者数	1日平均：約1,450名 祝祭日平均：約2,514名
延べ床面積	1,068㎡ ※前年(ABCクッキングスタジオ)：150㎡ 各コーナーの面積 ... クッキングルーム：99㎡ イベントスペース(メディアボール含む)：429㎡
収容人数	立ち席 約450名(うち、ごはんcafé立食150名を含む) ※前年(ABCクッキングスタジオ)：立ち席150名 各コーナーの収容人数 ... クッキングルーム：30名 イベントスペース(メディアボール)：300名
構造	RC構造(鉄筋コンクリート)
用途	みんなのよい食プロジェクトの一環として、ごはん・お米を中心に日本型食生活及び食育を発信する啓発施設

イベント開催の実績

- I. 2010年3月5・6日開催
「元気フェア@新潟県刈羽inごはんミュージアム」
5日来場者数：3,310名 6日来場者数：3,230名
※共催：tepeco
- II. 2010年3月27日開催
「園児が育てた！学んだ！おにぎりパーティーしませんか！」
定員：60名×2回開催＝120名
参加者数：72名(1回目)＋91名(2回目)＝167名
※主催：全国農業協同組合中央会
- III. 2010年4月30日開催
「米粉で家庭料理」
定員：25名
参加者数：24名
※主催：全国農業協同組合中央会

直近の開催イベント

学ぶ。遊ぶ。憩う。笑う。味わう。
約1,000㎡もの広々とした空間を12ゾーンに分けて配置した「ごはんミュージアム」。



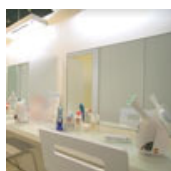
③ イベントスペース&クッキングスペース

メディアボールの可動式パーティションを開くと、最大300名まで収容可能なイベント会場に。トークショーからシンポジウムのほか、新米フェアなど、人気のイベントもおこないます。隣接するクッキングルームでは定例の料理教室のほか、親子で学べる食育教室など、参加者を募り料理主体の様々なイベントを実施します。



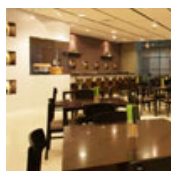
⑤ キッズガーデン

楽しく遊びながら、子どもたちがお米に対する知識を深められるよう、ゲームやお箸コーナーを備えました。



⑦ お米ビューティー

お米や米ぬかを原料とした化粧品を使用することができる、女性専用のセルフエステコーナーです。



⑨ レストランごはんcafe

ごはんミュージアムのレストランとしての役割は、「ごはんって本当に美味しい」と感じてもらうこと。「こんなお米の料理もあるんだ」と、新しい発見に喜んでもらえること、「ここにきてよかった」「楽しかった」と思ってもらえること。そのために、わたしたちはお米への徹底した「こだわり」をもって、ごはんカフェを営業いたします。

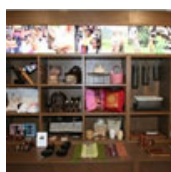
【営業時間】

ランチタイム 午前11時～午後2時

カフェタイム 午後2時～午後5時

ディナータイム 午後5時～午後11時(午後10時L0)

電話番号:03-3211-1635



⑫ ASEAN農村ふれあいプラザ

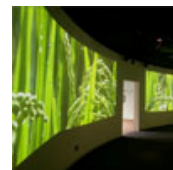
アセアン各国の農村の生活や地域の特産品を知ってもらえたらというアセアン諸国の願いが、日本政府の後押しを得て、各国の農協と日本JAグループの協力という形で実を結んだプラザです。是非ご来館ください。

① 食育コーナー

お米やごはんについて学べる冊子等を自由にお持ち帰りできます。また、TVモニターを壁に配し、食育に関する映像を、随時放映いたします。映像は、JAグループのお米消費拡大キャラクター「ごはんちゃん」が、わかりやすく説明しています。また、館内の案内、インフォメーション機能もこのゾーンから提供します。

② メディアボール

ラグビーボール状の壁に囲まれた「メディアボール」。中に一歩足を踏み入れると、そこはまさに懐かしい田園風景が360°広がります。日本各地の田園風景の映像、音楽、光、香り、風が一体になった空間が、五感で楽しむ「心の世界」を実現します。



④ プロモーションスペース

食品製造業メーカーの「ごはん」関連商品や、設備関連企業のキッチン周辺商品の新商品発表や、情報発信をするためのスペースです。試食やサンプルの無料配布など、来館者の方にもお得な情報が盛り沢山。



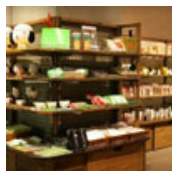
⑥ レシピカードコーナー

お米やごはんについて学べるパンフレットを自由に持ち帰ることができます。また、家庭でお気軽に作れる料理レシピを豊富に揃えました。



⑧ お米ライブラリー

お米やごはん関連の専門書や情報誌から雑誌、子供向け学習誌まで、約1000冊もの「ごはん本」を揃えました。ここで、自由に閲覧できます。

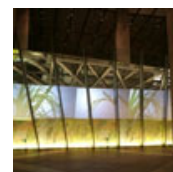


⑩ ごはんミュージアムショップ

「カワイイ『ごはんちゃん』の商品が増えて、ますます賑やかなショップ」ごはんミュージアムならではのこだわりのお米や、手軽で便利な米加工品、お米のある生活を演出する商品をバラエティ豊かに揃えました。

⑪ メディアウォール

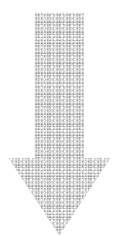
国際フォーラムの広場に面したガラスの壁面に現れた巨大映像。行き交う人々がふと足をとめる興味深い映像を放映する『メディアウォール』。故郷を感じさせる懐かしい田園風景や稲穂の映像など、「別世界の出現」を演出する一方、ごはんミュージアムで行われているイベントをリアルタイムで放映し、「施設のPR活動」を行うなど、より多くの人々の興味をかきたて、施設内へと誘引します。



主催	全国農協青年組織協議会
開催日時	平成22年11月12日(金) 15:00~18:00
応募期間	平成22年5月26日(水)~9月24日(金)
テーマ	「大切な人のために作るお弁当」
表彰	最優秀賞 1組織《賞金5万円を進呈》 全青協会長賞 5組織 ・最優秀賞に輝いた弁当は、12月上旬にJAビル4階にある「農業・農村ギャラリー」にて期間限定で販売し、また全青協ホームページや日本農業新聞等に掲載する。

応募から大会当日までの流れ

JA全青協ホームページから応募用紙をダウンロード <5月26日(水)>



参加者の条件

- ・JA全青協部員(盟友)である事。

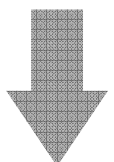
参加人数

- ・本大会出場に調理できるものは2名(代表者ならびに補佐)

応募内容

- ・応募用紙に基づき、お弁当のストーリー性や使用食材等の必要項目を記入し、作ったお弁当の写真を添付する。

応募締め切り <9月24日(金)>



事前審査

- ・応募用紙とお弁当の写真により厳正なる審査を実施。本大会に進出できる参加者は各ブロック1組とし、各ブロックの代表を決定する。

審査員

- ・管理栄養士、調理師、報道関係者等で構成する。

事前審査 <10月5日(火)>



本大会出場及び落選の通知

- ・出場者(組織)決定後、10月8日(金)に応募者への通知を開始する。

本大会 <11月12日(金)>

応募先・問合せ先

本コンテストにかかる応募先及び問い合わせは下記に行うものとする

「JA全青協手作り料理コンテスト2010」事務局
(株)全農ビジネスサポート 広告企画部 担当:宮本理弘(みやもとまさひろ) 宮崎康(みやざきやすし)
〒101-0047 東京都千代田区内神田1-1-12 コープビル
TEL:03-3296-8676 FAX:03-3296-8929
E-mail
miyamoto-mas@z-bs.co.jp(宮本)
miyazaki-yas@z-bs.co.jp(宮崎)

大会前日
11月11日

荷物の到着

◆16:00～18:00に到着するよう時間指定にてごはんミュージアム宛に食材や備品等を送付する

大会当日
11月12日

食材・備品の送り先 大会前日11日(木) 16:00～18:00時間指定
〒100-0005 東京都千代田区丸の内3丁目5番1号
東京国際フォーラム 地上広場 ごはんミュージアム運営事務局
担当:宮本理弘 または 宮崎康
※備考欄に「JA全青協料理コンテストに使用分」と記載してください。

11:00

出場者の会場
下見及び説明

◆前日に到着した食材・備品のチェック。事務局による会場説明ならびに料理手順などの確認

14:30

受付

◆一般来場者や応援者ならびに報道関係者の受付を開始

15:00

開会式

◆審査委員の紹介・主催者挨拶・審査委員長挨拶・出場者代表による決意表明

15:30

調理開始

◆調理時間は1時間前後。このとき器具の使い方や不明な点があれば、調理中であってもスタッフに確認する。調理中は、審査委員による調理状況の審査やMCによる調理の実況、ならびにレシピ説明などが展開される

16:30

調理終了

◆弁当が完成した出場者は『できました』と声を上げ拳手にてMCにアピールし、作品弁当を以下のように3つに盛り付ける
①審査及び撮影用(1人前)を弁当箱に盛り付ける
あとの4人前は
②審査委員試食用(1人前を5皿に盛り付ける)
③一般来場者及び応援者試食用(3人前)

16:30

審査アピール

◆盛り付けを終えた順番で審査委員に作品を提示し、調理にあたってのポイントやレシピに関するエピソードを語っていただき審査委員は試食に入る

17:00

審査会

◆審査委員は別室にて審査項目に基づき審査協議に入る。審議中は一般来場者や応援者の試食に入る

17:20

表彰式

◆表彰式は名前が呼ばれたらステージに上がり賞状を受取る。つづいて、審査講評や閉会挨拶へと展開

17:50

記念撮影

◆出場者全員で記念撮影

18:00

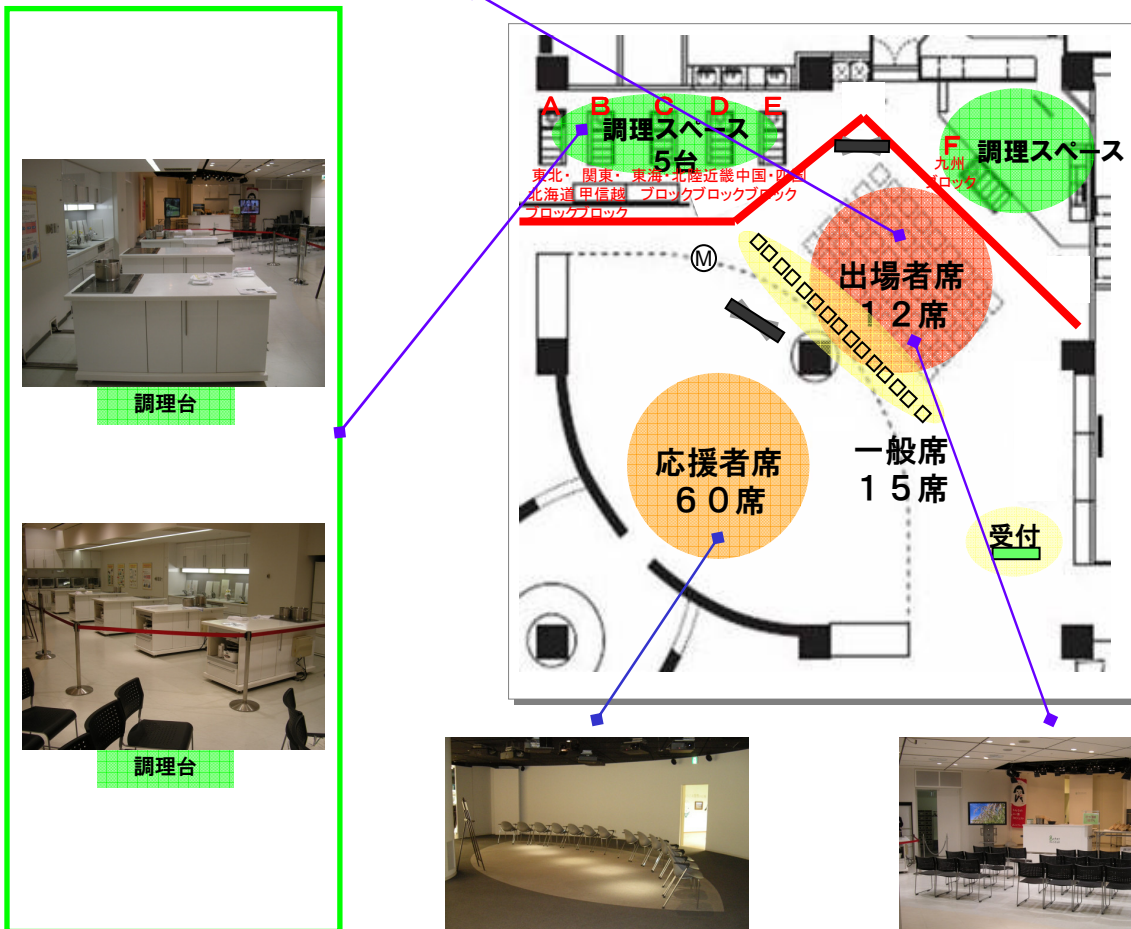
会場撤収
片付け

◆持ち込んだ材料や道具及び食器は、持ち帰ることとする。会場から宅配便を利用することも可。会場の都合上、すべての作業を19:00までに終え、19:00には退館する

19:00

撤収完了

会場全体レイアウト



調理台



調理台

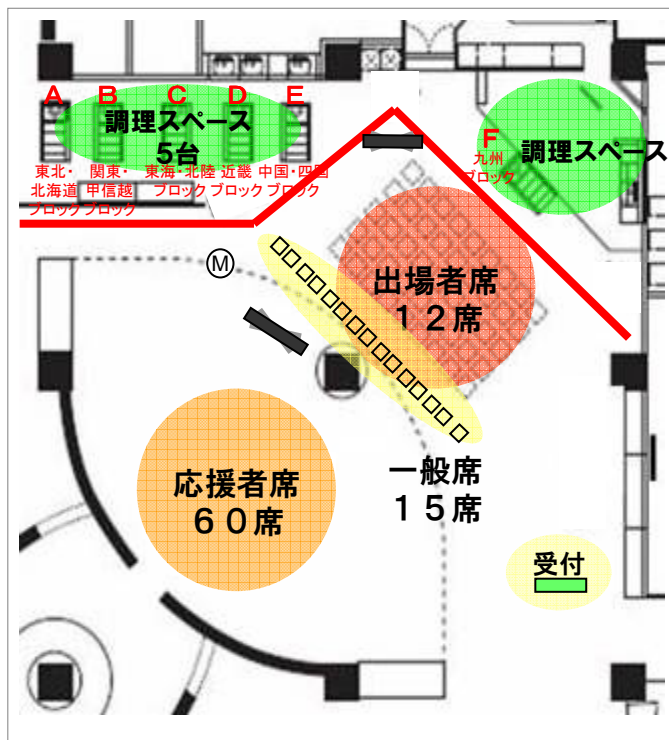


応援スペース



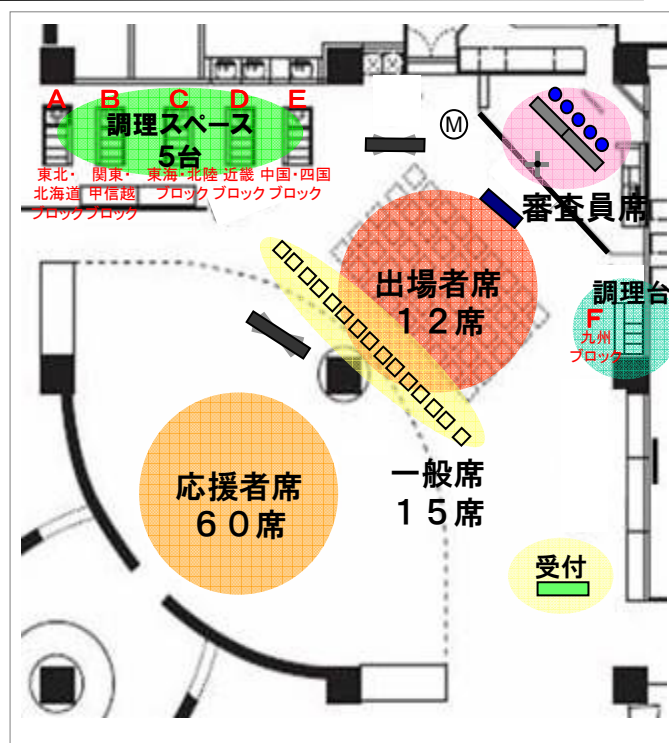
イベントスペース

会場全体レイアウト(調理開始)



イメージ写真

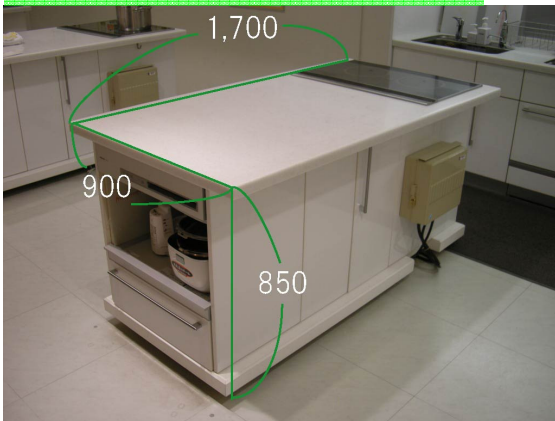
会場全体レイアウト(審査会・アピールタイム)



イメージ写真

※各ブロックが使用する調理台は、料理コンテスト当日に抽選で決定します。

調理台寸法(調理スペースの5台)



共同シンク 3台



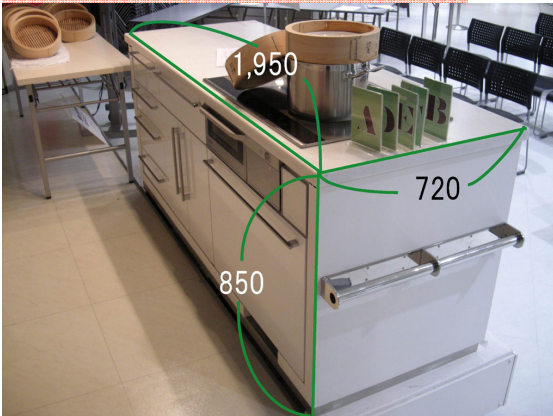
オープン5台



調理台備付グリル



調理台F寸法(ステージにある1台)



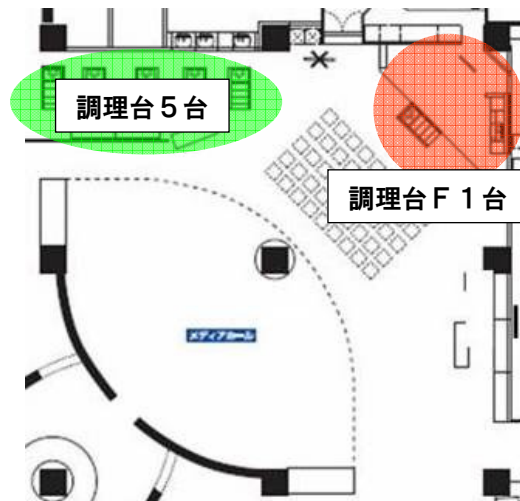
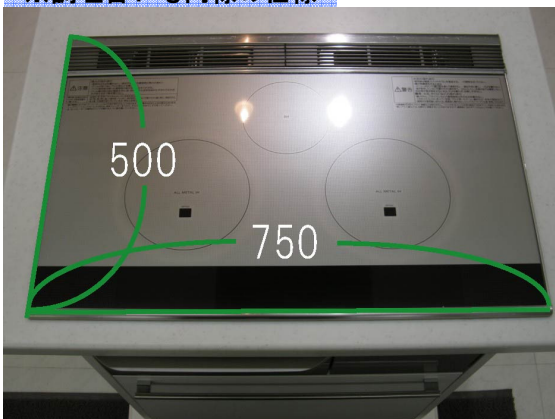
シンク及びオープン備付



調理台F全体イメージ



調理台備付IH寸法
※調理台Fも同様の仕様



	名 称	個数	希望数
1	フライパン 22cm	5	
2	フライパン 28cm	5	
3	フライパン 30cm 深型	5	
4	卵焼き鍋	5	
5	片手鍋 18cm	5	
6	27cm	5	
7	ステンレス鍋 16cm	5	
8	18cm	5	
9	22cm	5	
10	てんぷら鍋	5	
11	シャーレン鍋	5	
12	木蓋	5	
13	フタ 16・18cm用	5	
14	20・22cm用	5	
15	24・26・28cm用	5	
16	フタ（ガラス製） 28cm	5	
17	揚げバット	5セット	
18	揚げあみ	5	
19	セラミックおろし金	5	
20	レモンスクイザー	5	
21	茶こし	5	
22	骨抜き	5	
23	ピーラー	5	
24	タイマー	5	
25	メジャースプーン	10セット	
26	計量カップ 200ml	5	
27	お米の計量カップ	5	
28	バット (31×22cm、薄)	10	
29	スパテラ（木べら）	10	

	名 称	個数	希望数
30	菜箸	10	
31	ゴムベラ	5	
32	味噌こし	5	
33	肉叩き	5	
34	泡だて器	5	
35	泡だて器 小	5	
36	しゃもじ（木）	5	
37	しゃもじ（プラ）	5	
38	すりこぎ	5	
39	お玉	5	
40	レードル	5	
41	穴あきお玉	5	
42	フライ返し	5	
43	トンダ	5	
44	フードプロセッサー	5	
45	電気炊飯器 5.5合炊き	5	
46	ボウル 15cm	10	
47	21cm	15	
48	30cm	5	
49	ザル 15cm	5	
50	21cm	5	
51	28cm	5	
52	耐熱ボウル 小（直径165）	5	
53	中（直径195）	5	
54	大（直径225）	5	
55	手付きザル	5	
56	まな板	10	
57	まな板敷き (シリコンマット)	10組	
58	鍋つかみ	5組	

審査及び試食用の盛り付け例



審査員試食用（1人前を5皿に盛り付ける）



一般来場者・応援者・報道関係者試食用

審査（見た目）及び撮影用《1人前》
※弁当箱に盛りける

前大会最優秀賞作品の期間限定販売の様子
《JAビル4F〈農業・農村ギャラリーにて》



コンテスト会場紹介



1日限定20食の販売であったが、販売前に列ができるほどの好評で、販売した3日間は平均5分で完売となる。

平成22年	
5月26日(水)	第1回委員長会議 進め方会議①
8月4日(水)	第2回委員長会議 進め方会議②
9月24日(金)	応募締め切り
10月5日(火)	事前審査
10月8日(金)	応募者組織へ決定及び落選の通知
10月18日(月)	出場者組織へ「料理コンテストに関わる準備物等について(ご確認)」の通知 ※参考1
	出場者組織へ「全国盟友手作りコンテスト出場に際しての確認事項について」の通知 ※参考2
11月5日(金)	出場者組織へ食材費及び旅費の費用の振込み期限
11月11日(木)	大会前日準備
11月12日(金)	大会当日

※参考1

平成22年10月18日

JA□□青壮年部 御中

JA全青協「手作り料理コンテスト2010」事務局

料理コンテストに関わる準備物等について(ご確認)

拝啓

仲秋の候、貴会におかれましても、ますますご盛栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、次月に開催される、JA全青協「手作り料理コンテスト2010」において、準備も進んでいるものと思っております。

事務局におきましても、当日の準備および確認事項を進めているところであり、つきましては、調理器具の手配およびレシピ作成のため、料理名の確認・使用材料・調理手順等の確認をいたしたく、下記の内容を確認いただけますようお願い申し上げます。

敬具

お弁当名:

■材料■

※()内の数字は、当日5人前を調理していただきますので、その分量です

品名	5人分の分量	変更有・無し
(例) 米	6合	

★印は、応募様式にはなく、調理に必要と思われるもの

※参考2

(事務連絡)

平成22年10月18日

JA□□青壮年部 御中

JA全青協「手作り料理コンテスト2010」事務局

JA全青協手作り料理コンテスト2010 出場に際しての確認事項について(連絡)

11月12日に開催するみだしのコンテストの事前準備に際し、参加者各位と調整を進めてきた諸項目について、最終的に下記の通りに整理いたしましたので、再度内容をご確認ください。

記

1. 事前打ち合わせの実施について

大会当日に以下の通りに事前打ち合わせを実施いたします

日時: 11月12日(金) 11:00

※ 確認が済み次第終了

場所: ごはんミュージアム

内容: 会場の下見、備品のチェック、食材の到着確認(宅配便の場合)

2. 食材の搬入について

使用食材の搬入は宅配便での事前発送、もしくは会場への直接持ち込みとなります。

① 宅配便の場合

11月11日(木) 16:00~18:00 着の時間指定で以下の送り先へご発送ください。

《送り先》

〒100-0005 東京都千代田区丸の内3丁目5番1号

東京国際フォーラム 地上広場 ごはんミュージアム運営事務局

担当: 宮本理弘(みやもとまさひろ) または、宮崎康(みやざきやすし)

◆参考はイメージです。本通知については内容に変更がありますのでご了承ください。