



12/12：わかめレシピコンテスト本戦@下北沢開催！ 49品の頂点に立つグランプリレシピにはわかめ1年分 路上イベントや下北沢の飲食店でも極上わかめメニューを期間限定提供！

W-1グランプリ2015 -広田湾わかめ編- わかめレシピコンテスト本戦 要旨

しもきた商店街振興組合（東京都世田谷区・理事長 柏雅康）は下北沢の活性化、広田湾産わかめ（岩手県・陸前高田市）の認知と消費増加などを目的として、12/12（土）に全国より集まった家庭用わかめメニュー（レシピ）62品のうち、岩手県・陸前高田市での予選会を経て選出された合計10品（一般家庭料理部門5品／ドレッシング部門5品）の美食形式の本戦審査会（東京・下北沢成徳高等学校）を開催します。

12/13（日）にはわかめの食べ比べ、わかめの詰め放題、グラム数当てわかめなどの路上イベントを開催する他、12/12からは下北沢の厳選飲食店舗にて期間限定わかめメニューの提供がスタートします。

■ 目的

- 商店街、町会、学校関係者のつながりを活用した下北沢コミュニティの強化
- 世田谷区・下北沢と陸前高田市のモノ、ヒトのつながり強化
- 広田湾わかめ（岩手県・陸前高田市）の認知向上、販売向上による地域活性
- 路上イベント、下北沢飲食店などとのコラボによる下北沢における賑わい創出

■ 背景

岩手県・陸前高田市は2011年の東日本大震災において大きな被害を受け、市の主要産業であるわかめ漁においても同様に漁具ならびに販路を失いました。現状、養殖わかめ業は復旧しつつあるものの、東日本大震災による被害により、販売減に悩まされ、漁業の継続性にも悪影響を与えています。

東日本大震災の風化が進み、復興支援の機運が低下する今日において、従来復興支援ではなく、地域資源を活用し、復興のさらなる先である地域活性を実現すべく、広田湾わかめのブランド向上 広田湾わかめの認知向上、販売向上を目的として、第2回目となるW-1グランプリを開催するものです。



2011年夏のチャリティイベント
下北沢成徳高等学校にて



同時開催：12/12,13で第11回目となる陸前高田他の観光物産イベント
@下北沢駅北口駅前



12/2に開催された美食形式の予選会@岩手・陸前高田市

■ イベントの特徴

1 世界に誇れる地域資源を活用した新たな取り組み

… 世界三大漁場、三陸沖広田湾産わかめはその肉厚な食感と歯ごたえが評価され、都内の高級スーパーでも取引される高級食材。そんな地域資源を活用した地方都市活性につながる取り組みです。

また下北沢北口駅前にてわかめの路上イベント、飲食店舗とのコラボイベントの同時開催により、下北沢に取っても賑わいを創出する取り組みとなっております。

2 都市部の地域コミュニティ連携

… 店舗（飲食店でのわかめメニュー提供）、町会（審査、メニュー応募）、学校（下北沢成徳高校の会場借用、生徒による運営協力）の協力を得て、コミュニティ間の連携強化と、飲食店への誘導を実現。

本戦となる会場の下北沢成徳高等学校は、当商店街が陸前高田市と初めてのつながりを持った東日本大震災のチャリティイベント“下北沢大学2011夏期講座”の開催会場でもあります。今回、再び会場借用ならびに調理補助として学校の生徒の協力を借りることになりました。

3 グランプリはわかめ1年分!

… 第2回目となる2015年は広田湾わかめを使った応募レシピ62品が書類審査・予選会を経て選出された一般家庭料理部門5品/ドレッシング部門5品で本戦を行い、グランプリわかめ1年分をはじめ、よりわかめを好きになって、使って頂けるような景品を提供します。

■ イベント概要

名 称： W-1グランプリ2015 - 広田湾わかめ編 - 本戦

日 時： [1] 本戦： 2015年 **12月12日** (土) **14:00~16:30**

12/12 (土) には、下北沢成徳高等学校（東京都・世田谷区）にて、岩手県・陸前高田市開催の予選会の審査を経て選出された一般家庭料理部門5品、ドレッシング部門5品のメニューの美食形式による審査を行い、グランプリを決定します。

14:00~ 開会の挨拶

14:10~ しもきた商店街の活動について

14:15~ 審査方法に関する説明

14:30~ 美食 兼 審査

15:15~ 審査員講評（集計）

15:40~ 審査発表

16:20~ 閉会の挨拶

場 所： 下北沢成徳高等学校（調理室）

〒155-0033

東京都世田谷区代田6-12-39

※ 実際の調理は昼頃から開始。

本戦出場メニュー

[1] 一般家庭料理部門

- 1 わかめ入り生春巻き
- 2 わかめと牡蠣とチーズの炊込みご飯
- 3 わかめと梅と柚子胡椒の生春巻
- 4 わかめとあぶり秋刀魚の手まり寿司
- 5 わかめのキーマカレー味噌風味

[2] ドレッシング部門

- 1 わかめが旨い！搾菜ドレッシング
- 2 しょうが三昧ドレッシング
- 3 レンジで作る肉野菜ドレッシング
- 4 短冊野菜のわかめドレッシング
- 5 海鮮のホットドレッシング

審査員（予定）

- しもきた商店街関係者
- 北沢二丁目協和会関係者
- 日本わかめ協会関係者
- 世田谷区関係者
- 下北沢成徳高等学校関係者

[2] わかめイベント： 2015年**12月13**日（日）**11:00~18:00**

1 下北沢わかめ試験 （わかめの食べ比べ）	下北沢駅前の路上スペースにて産地別わかめの食べ比べイベントを開催。広田湾産を含む複数産地（3種類を想定）のわかめを食べ比べができます。
2 わかめの詰め放題	同時開催の気仙フェア2015冬内の特設ブースにてわかめの詰め放題を実施。
3 グラム数当てわかめ	あらかじめ設定したわかめの量にどれだけ近づけるかを競うイベント。ピタリ賞にはさらに景品わかめを提供。

場 所： 下北沢駅北口駅前特設会場 ※ 気仙フェア（物産観光イベント）同時開催

[3] 下北沢飲食店部門 2015年**12月12**日（土）14~2016年**1月31**日

下北沢の様々なジャンルのお店（5店舗以上）が期間限定で広田湾産わかめを使ったメニューを提供し、1）ネット投票 2）店舗投票を得て、グランプリを決定します。

※ 開催期間、時間は店舗によって異なります。

主 催： しもきた商店街振興組合

協 賛： 広田湾漁業協同組合、「たかたのゆめ」ブランド化研究会、理研ビタミン株式会社

後 援： 世田谷区、世田谷区産業振興公社、陸前高田市、日本わかめ協会

景 品： グランプリ）1品 わかめ1年分 or たかたのゆめ6ヶ月分 + ドレッシング3種類×各1本

※詳細は当商店街ホームページ参照

参考：（第2回）W-1グランプリ2015 これまでの流れ

- 10月中旬～** メニュー募集開始
- 11/27** 書類審査：計62品（一般家庭料理部門49品／ドレッシング部門13品）の書類審査を岩手県陸前高田市にて実施。
- 12/2** 計19品（一般家庭料理部門11品／ドレッシング部門8品）の実食形式の予選会を岩手県・陸前高田市コミュニティホールにて開催
- 12/12** 計10品（一般家庭料理部門5品／ドレッシング部門5品）の実食形式の予選会を東京都世田谷区・下北沢（下北沢成徳高等学校調理室）にて開催

参考：当商店街と陸前高田市のつながり

当商店街では2011年より募金箱の店頭設置やイベントを通じた募金活動により陸前高田市に対するサポートを継続的に行なってきました。

2011年の8月には下北沢成徳高等学校の協力を得て、当商店街主催のイベント下北沢大学2011夏期講座にて泉谷しげる氏を中心とするアーティストのチャリティライブを行い、その募金を書籍にかえて、陸前高田市の長部小学校にお届けしたことをきっかけに、つながりが生まれました。

<http://shimokita-univ.com/2011summer/bokin.html>

陸前高田市をはじめとする広域気仙エリアの3市1町（大船渡市、気仙沼市、住田町、陸前高田市）は、世界三大漁場と賞される三陸沖の海産物の恩恵を受け、また農産物にも恵まれた商品が数多く存在しますが、認知の弱さゆえに優れたご当地商品が知られずにいます。そこで商品販売、ブランド向上を日本の情報発信地である下北沢にある当商店街が認知ならびに販売の機会創出を継続的にサポートするものです。

本イベントは、沿岸地域にとっては復興支援ではなく、事業基盤の確立を実現するものであり、また下北沢にとっても、良いモノを広め、お客さまに喜んで頂き、下北沢にお越し頂けるという、まちの活性化を双方に実現する win-winを築く新たな形の活動であると考えております。

参考：（第1回）W-1グランプリ2014 ※詳細は当商店街ホームページ参照

1. 一般家庭料理部門

… 全国から集まった54品のレシピメニューに対して、市内の関係者を集め、書類審査にて本戦作品を選考し予選会上位メニュー5品+審査員特別枠1品を美食し、ポイント制で投票し、グランプリ“肉巻きわかめ”を決定。

2. 飲食店部門

… 下北沢の飲食店6店が参加し、顧客投票による投票を経て、グランプリ“広田湾わかめと牡蠣のグラタン”が決定。

※詳細は<http://www.shimokita-info.com/event/kesen/W1/2014.html> 参照

本戦通過メニュー例



問合先： しもきた商店街振興組合 W-1グランプリ事務局 www.shimokita-info.com

担当：鍛冶川 直広（かじかわなおひろ）

Mail : pr@shimokita-info.com TEL : 03-6320-0346