

UME-1 フェスタ in 梅の里みなべ 2022

「第6回グルメ甲子園」

【 開催概要 】



令和3年9月

UME-1 フェスタ in 梅の里みなべ実行委員会

1. 開催概要

1. 名称 UMEー1 フェスタ in 梅の里みなべ 2022
「第6回グルメ甲子園」

2. 目的
- 1) 高校生が商品の開発・仕入・製造（調理）・販売を経験することで、商品が売れた時の喜び、様々な人と関わることの楽しさを学ぶ。
 - 2) みなべ町で行っている様々な地域活性化の取り組みを見てもらうことで、一人一人が地域活性化の担い手であることを認識してもらい、それぞれの地域での取り組みに活かしてもらう。
 - 3) 梅干しという伝統的な食材を用いて若者向けに調理することで、和食文化の良さを再確認してもらう。

3. 内容 テーマに沿った梅料理（レシピ）を考案し、調理・販売を行う。

4. テーマ 「高校生が考えるうめえ（梅）料理」

5. 日時 令和4年2月12日（土） 17：30～（出場高校生チーム交流会）
令和4年2月13日（日） 10：00～14：00（販売コンテスト）
15：00（イベント終了）

6. 会場 旧清川中学校
（〒645-0201 和歌山県日高郡みなべ町清川 2202）

7. 主催 みなべ町、JA紀州、みなべ梅対策協議会、みなべ町商工青年部

8. 後援 和歌山県教育委員会、みなべ町教育委員会、みなべ町商工会、
みなべ観光協会、ホテル&リゾート和歌山みなべ、国民宿舎紀州路みなべ、
（株）紀伊民報、（株）日高新報社、紀州新聞社

9. 来場予定者数 2,000人

10. 出展料及び出展補助

- 1) 出展料：無料
- 2) 出展補助：出場チームには、出展補助金として以下の金額を支給します。
和歌山県内 3万円
上記以外 5万円
- 3) 宿泊補助：出場チームの生徒4名、教員1名分の宿泊費を主催者で負担します。

※高校生交流会・宿泊場所

「国民宿舎 紀州路みなべ」

〒645-0004 和歌山県日高郡みなべ町埴田 1540 Tel0739-72-3939

11. 募集要項

1) 応募資格

高校生(4名以内)とその指導教員(1名)／1チーム

※イベント当日だけでなく、前日の交流会にも参加できること。

2) 募集内容

高校生が考える、梅(梅干し以外の加工品も可)を使用したオリジナル料理

※販売価格の半分以上に原価が収まるように企画すること。

* 提供する直前に十分加熱する食品であること。

* 和歌山県イベント等における食品営業類似行為に関する指導要綱第3条に規定する食品の範囲でお願いします。(別紙参照)

3) 募集数

10チーム(1校1チームの制限なし)

(和歌山県内5チーム、県外5チームを選考)

※応募多数の場合は、メニューシートの内容をもとに、実行委員会による書類審査で出場チームを決定します。

※出場チームの決定は、令和3年12月初旬を予定しています。

4) 応募方法

①エントリーシートの提出(出場申込書①)

提出期限: 令和3年10月22日(金) ※郵送の場合は消印有効

②メニューシートの提出(出場申込書②)

提出期限: 令和3年11月12日(金) ※郵送の場合は消印有効

※上記①、②を、それぞれ期限内に提出していただき申込完了となります。

※電子メールまたは郵送にて提出をお願いします。

※応募いただいたレシピ内容は主催者側に帰属します。

5) 応募先

みなべ町役場うめ課内

UME-1フェスタ「グルメ甲子園」事務局 (担当: 鴨本、中野)

メール: umeka@town.minabe.lg.jp

郵 送: 〒645-0002 和歌山県日高郡みなべ町芝 742 番地 TEL 0739-33-9310

12. 審査方法

当日は、審査員が以下の基準で評価を行い、各賞を決定します。

[審査基準]

美味しさ、独創性、段取り、清潔さ、接客態度、販促PRの工夫

13. 表彰(各1チーム)

優勝	賞品	商品券5万円
準優勝	〃	商品券3万円
第3位	〃	商品券2万円
敢闘賞	〃	商品券1万円

2. 出展マニュアル

1. 出展スペース

テント 1/2スペース 間口3.6m×奥行3.6m
(1テント(間口7.2m×奥行3.6m)2チーム使用)

2. 基本設備

各ブースに、基本設備として以下の物品を備え付けます。

- 出展者名(学校名、チーム名)記載看板…1枚
- テーブル(1.8m×0.6m)…4台
- 丸椅子…5脚
- 簡易手洗い設備(18ℓポリタンク、シンク)…1式
- ハンドソープ…1個
- 手の消毒用品(簡易アルコールスプレー等)…1個
- 飛沫感染防止シート(3.6m×0.9m)…1枚
- 耐熱ボード、消火器…1式

※調理に必要な機材・調理器具・食器類・ゴミ袋など、また販売に必要な表示(商品名の看板・POP・金額表示・売り切れ表示など)は、全て出展者でご準備下さい。

※販売に使用する使い捨て容器類について、プラスチック製品は禁止します。

3. 展示装飾

- ①販売ブースの展示装飾は、PRのための販促ツールや配布物など自由に持ちこんでいただいても構いません。ただし、取り付けには安全面に留意して下さい。
- ②販売ブースや会場内での呼び込みは節度を守って行って下さい。イベント会場外でのチラシなどの配布は禁止します。
- ③残り食数の案内、売り切れ表示を工夫し、トラブルが無いようにして下さい。

4. 販売について

- ①販売物は事前に申請したもののみとし、看板等の掲示物については本イベントの趣旨に沿ったものに限りません。
- ②当日は、販売開始時間前にお客様から購入希望があっても、主催者から「販売開始」の合図があるまでは、販売を行わないで下さい。
- ③価格設定は、出展者に一任しますが、販売価格を明確にするための金額表示(税込)を必ず行って下さい。
- ④商品の販売数に上限、下限は設けませんが、出来るだけ多くのお客様に楽しんでいただける食数の準備をお願いします。売切れ後の対応は出展者に一任します。
- ⑤販売・会計は、出展者毎に行っていただきます。おつりなどの両替場所は会場近くにありますので、事前に出展者でご準備下さい。また現金の紛失・盗難についても、出展者で十分注意して下さい。

5. 電気使用（要申請）

- ①申請以外の電気製品の使用はできません。
- ②延長コードなどは、出展者でご準備下さい。

6. ガス使用（要申請）

- ①ガスコンロ、ボンベは主催者で準備します。
- ②ガスコンロや電熱器などを使用される場合、必ず耐熱ボードの上に置いて使用し、机などを汚損することのないようにして下さい。
- ③消火器は主催者で準備します。

7. 給排水設備

- ①出展ブースに給排水設備はありません。主催者の指定する給排水場をご使用いただきます。（各ブースへは、簡易手洗い設備を準備します。）
- ②指定の給排水場以外での排水、洗浄は行わないで下さい。
- ③排水は残飯や残りカスを完全にこし取って下さい。生ゴミ・廃油は絶対に流さないで下さい。

8. ゴミ処理

- ①出展において発生したゴミは、来場者用のゴミ箱には捨てずに、主催者が指定する集積場所に捨てるようお願いします。
- ②汁物を扱う出展者は、バケツの上にザルを置くなどして、汁回収の準備をお願いします。
- ③各出展者でゴミ袋を持参のうえ、以下に分別して下さい。
 - 1 燃やすゴミ（紙くず、紙コップ、割りばし 等）
 - 2 プラスチック類（ナイロン、ビニール、容器包装プラ 等）
 - 3 空き缶、金属類（ジュース缶、缶詰の缶類、ナベ、フライパン 等）
 - 4 空きビン（食料ビン、ドリンクビン、調味料ビン 等）※2~4の資源ゴミは、汚れたものは洗って乾かして下さい。
 - 5 生ゴミ（食べ残し、スープ 等）
 - 6 油等（凝固剤等で固めて下さい）

3. 出展準備について

1. 搬入・搬出

- ①搬入・搬出は作業時間を守って行って下さい。
※搬入時間は当日午前8:00からの予定です。詳しいスケジュールは確定次第お知らせいたします。
- ②イベント途中の搬入・搬出については、主催者の指示に従って行って下さい。
- ③イベント前日の搬入も可能ですのでご相談下さい。

2. 駐車場

イベント中は、主催者の指定する関係者用駐車場に駐車して下さい。

3. 冷蔵庫・冷凍庫について

- ①各チーム共同使用の冷蔵庫、冷凍庫を主催者で準備しますので、事前に使用内容等をご報告いただきます。
- ②各ブースで使用する冷蔵設備（クーラーボックス、発泡スチロール等）は出展者で準備して下さい。

4. 荷物の事前発送

荷物の事前発送をご希望の場合、出来る限り対応しますのでご相談下さい。

5. 出展補助金のお支払いについて

出展補助金は、イベント当日に手渡します。

4. 安全について

1. 衛生管理

- ①食中毒を防止するため、関係者全員が衛生管理に努めて下さい。
和歌山県イベント等における食品営業類似行為に関する指導要綱第4条に規定する遵守事項の確認をお願いします。（別紙参照）
- ②保健所への届け出は、模擬店申請の範囲で、主催者が一括して行います。
- ③イベント終了後は、ブース内の清掃をお願いします。
- ④手洗い、手指の消毒、マスクの着用等、新型コロナウイルス感染症対策の徹底にご協力をお願いします。

2. 事故防止について

- ①主催者が不相当と認められる行為（販売開始の合図前の販売、極端な客引き行為、衛生管理の不徹底、その他危険をとまなう行為等など）があったときは販売の中止、制限を求めることがあります。その場合は指示に従って下さい。
- ②現金・貴重品などの取り扱い、特にブース内での盗難・紛失には十分お気を付け下さい。

3. 防火について

- ①火災予防の徹底をお願いします。熱源の発生する調理器具を使用する場合は、必ず耐熱ボードの上に置いて使用して下さい。（消火器は主催者で準備します。）
- ②火器使用時は、やけどや火事に注意し、危険な場合は早めに避難して下さい。

4. 変更・中止について

原則として雨天時もイベントは開催しますが、大雨・洪水・暴風のいずれか警報が発令された場合、その他荒天や災害などが発生した場合、また、**新型コロナウイルス感染症の拡大状況により、イベントを中止あるいは内容変更する場合があります。**

5. 免責事項

- ①会場内外での事故やトラブルについては、主催者は一切の責任を負いません。
- ②販売物の衛生管理は、出展者が責任を負うものとします。食中毒など事故防止のための衛生管理に努めて下さい。
- ③主催者は、荒天等によるイベント中止や時間・内容の変更から生じた出展者の不利益について、一切の責任を負いません。また、天災その他の不可抗力により発生した事故（火災・損傷・盗難・紛失など）についても同様です。

- ④出展者およびその関係者によって、会場及び関連施設への損傷が発生した場合、主催者・会場側はその原状回復や賠償を出展者に求めることがあります。
- ⑤主催者の指示による販売の中止、制限により出展者に不利益が生じても、主催者は、一切の責任を負いません。

6. その他

- ①マスコミ関係者から、大会前の取材依頼や、イベント当日に出展ブースに直接取材があった場合の対応は出展者に一任しますが、なるべく積極的に対応して下さい。また、イベント司会者がお話を伺うことや、イベントスタッフが販売状況（残りわずか、売り切れ等）の確認を行うことがありますので、ご対応をお願いします。
- ②この開催概要は諸事情により変更する場合があります。また、本項に記載されていない事項は、関係者間の協議により決定します。
- ③その他ご不明な点がございましたら、お気軽にお問い合わせ下さい。

【お問い合わせ先】

みなべ町役場うめ課内

UME-1フェスタ「グルメ甲子園」事務局 担当：鴨本（こうもと）、中野

〒645-0002 和歌山県日高郡みなべ町芝 742 番地

TEL 0739-33-9310

メール：umeka@town.minabe.lg.jp

ホームページ



<http://www.town.minabe.lg.jp/docs/2021051100028/>

和歌山県イベント等における食品営業類似行為に関する指導要綱（抜粋）

（第3条）食品営業類似行為の取扱い食品の範囲

このイベントで取り扱うことができる食品は、いわゆる模擬店で提供する直前に十分加熱する食品であって、イベント会場内で食べることを原則とし、その範囲は、次に掲げる要件を満たし、かつ別紙1とする。

- 一 生もの（さしみ、すし等）、酢の物、サラダ、生クリーム又はこれらに類する非加熱食品を取り扱わないこと。
- 二 かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供直前に加熱処理が行えるものの以外は取り扱わないこと。
- 三 その場での加工及び調理に多量の水の使用を必要とするものは取り扱わないこと。
- 四 原材料の細切等仕込み行為はその場で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、予め営業許可を受けた施設等で仕込みを行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に保冷したものを使用すること。

（第4条）食品衛生上の遵守事項

衛生管理事項

- （1）施設及びその周辺を清潔に保つこと。
- （2）食品及び器具・容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
- （3）異物等の混入防止に努めること。
- （4）施設で使用する水は、飲用に適する水であること。
- （5）調理従事者に清潔な衣類及び髪おおいを着用させると共に、爪を短く切り、食品を取扱う前及び用便後には、手指の洗浄及び消毒を行わせること。
- （6）調理従事者の健康に留意し、下痢、腹痛、手指に傷等がある場合は調理に従事させなすこと。
- （7）施設、設備及び人的能力に応じた食品の取扱を行うこと。
- （8）別紙「模擬店の衛生管理のポイント」を作業前に調理従事者に配布する等食品衛生上必要な衛生教育を行うこと。

分類	食品例	取扱い上の注意事項等
煮物類	おでん、豚汁等	・事前に仕込み（細切、煮込み等）したものを、その場で煮込んだもの
焼物類	焼き鳥、牛串、イカ焼等	・事前に仕込み（細切等）し冷蔵したものをその場で焼いたもの ・焼き鳥（鶏肉以外を含む）、焼肉類にあっては、その場において短時間で中心部まで十分に加熱できる大きさ（一口サイズ）に事前に加工したもの
お好み焼き類	お好み焼、たこ焼、ピザ等	・その場で水で溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（細切等）したものをその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ピザ類にあっては、許可施設等で製造されたピザ生地事前に細切したものをのせて、その場で焼いたもの
米飯類	牛丼、焼き鳥丼、カレーライス、ハヤシライス炊き込みご飯等	【丼物】 丼物は煮物類、焼物類、揚物類（その場で煮込み、焼き、揚げたもの）を米飯の上に載せたものに限る 【カレールーを調理する場合】 ・野菜や肉等は、許可施設等で事前に仕込み（細切）したものを、その場で煮込んだもの ・残品の翌日への持ち越しはしないこと 【ライス】 ・できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること ・炊飯する場合は、炊飯後65℃以上に保温するか、2時間以内に提供すること
焼きそば類等	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン等	・焼きそばは、許可施設等で事前に仕込みした野菜等と麺とをその場で焼いたもの ・焼きそば類似品にあっては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、焼きそばと調理工程が同等のもの（例：焼ビーフン、焼うどん） ・即席カップ麺
うどん、そば、ラーメン類	うどん、そば、ラーメン等	【めん】 ・その場でゆでること 【かけ汁】 ・調整はその場で行うこと（前日調整は不可） 【具材】 ・事前に許可施設等で仕込んだものとする（生卵は不可）
スパゲッティ類	スパゲッティ	【めん】 ・めんはその場でゆでること ・ゆでて2時間以内に提供すること 【パスタソースを調整する場合】 ・ソースは、事前に許可施設等で仕込みその場で煮込んだものとする ・残品の翌日への持ち越しはしないこと。
揚物類	唐揚げ、コロケ等	・事前に仕込み（細切等）した具を、その場で調整した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの
喫茶類	コーヒー、お茶等	・事前に調整した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常喫茶店営業で提供される飲料
ドッグ類	ホットドッグ	・ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの ・ホットドッグ類 ・ハンバーガー類（パンに、加熱調理したハンバーグ等をはさんだもの）
飲料・酒類	缶ジュース、ビール等	・市販の飲料、酒類を開缶、又は開栓したもの（容器に注ぐ行為を含む） ・ビールサーバーによる提供にあっては、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いること（※翌日の持ち越しは不可）
レトルト食品、無菌包装米飯	レトルト食品等	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの
アイスクリーム類	アイスクリーム	・アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用すること ・提供は、ディッシュアップ又はカセット式の機械を用いる方法によること ・使用の都度、器具（機械）を洗浄すること
焼菓子類	たい焼、焼き餅等	・事前に仕込み（混合、成形等）したものを、その場で焼いたもの
揚菓子類	ドーナツ等	・事前に仕込み（混合、成形等）したものを、その場で揚げたもの
団子菓子類	みたらし団子等	・事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すか、それに事前に仕込みしたものをからめたもの
まんじゅう類	まんじゅう等	・事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、その場で加熱したもの
あめ菓子類	りんご飴等	・事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
かき氷	かき氷	・氷は飲用適の水を用いて製氷されたものを使用すること
食品販売	野菜、市販品（レトルト食品、干物、くん製、缶詰、瓶詰め食品等）	・野菜・果実以外は、容器包装に入れられ、食品表示がされたものに限る（肉、魚については、あらかじめ許可施設で包装、表示されたものに限る） ・保存温度の設定のある食品は、その温度を保つことができる設備を有すること（冷蔵又は冷凍の場合は、それぞれの食品が区画されること。）

模擬店等の食品衛生管理のポイント

細菌は目には見えませんが、私たちの身のまわりには無数存在します。食中毒予防の3原則は1に清潔、2に迅速、3に冷却又は加熱です。このポイントをしっかり守りましょう。

〈 清 潔 〉

- ① お店の周りは清潔にしましょう。
- ② 異物等の混入に注意しましょう。
- ③ 作業着、調理器具は清潔にしましょう。
☆食品容器は、衛生的に保管し、ワンウェイ（使い捨て）容器が清潔です
- ④ 新鮮な原材料を使いましょう。
- ⑤ 調理前又は、調理中汚いものをさわったときは手を洗いましょう。
☆消毒用アルコールを用意しておけば便利です。
- ⑥ 食品に直接手を触れないようにしましょう。
☆衛生手袋、ラップ等を利用しましょう。
- ⑦ 下痢等体調のすぐれない人、手指に傷のある人は調理に従事しないようにしましょう。

〈 迅 速 〉

- ① 調理した食品はできるだけ早く食べるようにしてもらいましょう。
☆食中毒菌は時間とともに2分裂で倍々に増えていきます。
仮に10分で2倍に増えるとするとも1個の食中毒菌は……
1個→2個→4個 …… 3時間後にはなんと、26万個以上になります！
☆イベント会場内で食べてもらい、長期間放置しないように呼びかけましょう。
☆前日からの作り置きはやめましょう。

〈 冷却又は加熱 〉

- ① 生物は専用のクーラーボックス等冷蔵設備で10℃以下で保存しましょう。
☆その他食品は日陰の涼しいところに置きましょう。
- ② 食品の加熱は中心部まで十分に行いましょう。
☆生焼けなどにならないよう無理な販売数量は避けましょう。
☆熱の通りにくいものはあらかじめ湯通し等を行いましょう。

以上、食品衛生の安全確保のために遵守しましょう。