

田辺大根レシピコンテスト



なにわの伝統野菜である「田辺大根」の素材を生かしたレシピを募集いたします。

特に優秀な作品は料理研究家 佐川進先生に監修いただき、レシピ集として公開し、田辺大根の普及に活用されます。

田辺大根

江戸時代から現在の東住吉区田辺を中心に栽培されていた大根。

大正から昭和にかけて農地が減少したことにより幻の野菜となっていました。近年種子が発見され地域の人の協力により「なにわの伝統野菜」として復活しました。白首で、根部分は標準で長さ 20cm あまり、筒状のハムのような形でやや下膨れ、先端にシッポのような根がのびます。葉は根部分の 2 倍以上に育ち、苦味もなく美味しく食べられます。肉質は緻密で生で食べると辛みの中にほのかな甘みを感じられ、煮炊きしても煮崩れにくく辛みが甘みに変わります。漬物などにしても歯ごたえがあり、大根のうま味が感じられます。 食べごろは 11 月上旬から 1 月下旬。



参加対象・エントリー

- ・どなたでも応募いただけます。
- ・応募は個人。複数応募可能です。
- ・メール・ファックスでの応募も可能です。

作品応募締め切り 2022 年 12 月 12 日(月)

宛先 〒546-0013

大阪市東住吉区湯里 6-4-26

大阪城南女子短期大学 現代生活学科

「田辺大根レシピコンテスト」係

e-mail m-yayoi@jonan.ac.jp

Fax 06-6704-0996

テーマと応募する作品

- ・田辺大根の素材を生かし、かつ田辺大根が食材となるオリジナルの新作レシピ。
- ・家庭で簡単に再現できる調理を意識したもの。
- ・和洋中・スイーツなどの種別は問いません。
- ・試作段階で田辺大根が入手しにくい場合は、市販の大根で試作・撮影してください。
- ・応募していただいた作品について、応募者の著作権は発生しません。

本学 HP にも応募用紙を掲載しております⇒

主催 大阪城南女子短期大学

協力 大阪市東住吉区役所

協賛 田辺大根ふやしたろう会 駒川駅前商店街振興組合 駒川商店街振興組合 鷹合商店会

問い合わせ 大阪城南女子短期大学(担当 宮本) TEL 06-6702-9783 Fax 06-6704-0996

応募方法

- ・裏面の応募用紙により応募してください。
- ・メールでの応募の場合、応募用紙は問いませんが必要事項は記載してください
- ・レシピには作品名 完成作品の写真の添付を御願います。

審査・表彰

- ・すべての作品を書類審査します。
- ・書類審査通過の方には 12 月中旬までにはご連絡いたします。
- ・発表、表彰式を **2023 年 1 月 11 日(水)**に大阪城南女子短期大学で行います。

最優秀賞 1 点 1 万円分商品券
優秀賞 3 点程度 5 千円分商品券

審査員

- ・佐川 進さん
(辻ウェルネス近鉄阿倍野ハルカス校校長)
- ・谷 福江さん(田辺大根ふやしたろう会)
- ・菅 正隆 (大阪城南女子短期大学 学長)

なにわの伝統野菜 第7回 田辺大根レシピコンテスト 作品応募用紙

応募者	ふりがな 氏名		所属する団体	
	E-mail		電話番号	
	住所			

作品名	
作品の概要・ アピール ポイント	

材料（2人分）	作り方
写真	