

ふくちやまの「エエもん」発掘 2023 募集要項

「この地域でしか採れない」「昔から、この地域ではこれを食べてきた」…など地元では「当たり前」「普通」だと思っているものが、実は福知山の豊かな自然や気候の中で生まれ、伝えられて来た、この地域・地方ならではの『エエもん（逸品）』かもしれません。

福知山市の農産物やその加工品の中から、そんな『エエもん』を発掘し、専門的な知見を活用しながら磨き、市内外への発信や販路開拓などを支援するために『ふくちやまの「エエもん」発掘 2023』を開催します。

1 応募資格

- 福知山で農産物（農産物・畜産物・水産物）を生産している方。または、その食材を加工している方。
- 地域独自の方法によって調理をしたり加工品を作ったりしている方（団体・個人・法人）。
- 商品の改良、販路開拓等を考えている意欲ある方。

※自薦・他薦を問いません

2 募集する物

次のいずれかに該当するもので、この地域ならではの個性や特長、こだわりがあること。

- **素材系**：独特な作り方をするものや、ここにしかないようなめずらしい食材、地域の歴史や文化を反映した食材（野菜、果物、魚、肉など）
- **加工品系**：地域の伝統的な技法など特色ある製造技術を使った加工品、地元ならではの食材を使った加工品（パン・菓子類、乾物、乳製品、酒類、ドレッシングなど）
- **食文化系**：本地方独特の食べ方、冠婚葬祭等で食べていた物、残したい福知山の郷土料理など

3 応募方法

別紙エントリーシート（ふくちやまの「エエもん」発掘 2023 応募用紙）に所定の事項を記入の上、農林業振興課または各支所窓口へ提出（持参・郵送・FAX・E-mail 可）。

※エントリーシートは市の HP からダウンロードできます。

または福知山市 HP 受付フォーム（京都府電子申請システム）からお申込みください。

<https://www.shinsei.elg-front.jp/kyoto2/uketsuke/form.do?id=1685599474163>



▲福知山市 HP

4 募集期間 2023年8月31日（木）まで

5 審査の流れ(予定)

重点審査項目

- ① おいしさ（見た目も含む）
- ② ふくちやまらしさ（個性・特長）、ストーリー性、こだわり
- ③ 将来性

※審査員の総合的な評価により、審査の結果「ふくちやまのエエもん」として選ばれる品が無い場合もあります。

① **第一次審査** 随時

概要：書類による審査（一次審査の結果は、9月中旬頃郵送にてお知らせします。）

② **鑑定会** 【10月15日(日)】

概要：現物の食味による総合鑑定

※鑑定会の時期に食材や加工品などが無いものについては、別の時期に鑑定を行うか冷凍・真空保存したものにより鑑定を行うなどを検討しますので、あらかじめご相談ください。

③ **結果発表** 【10月15日(日)】

④ **現地確認** 【10月16日(月)】

対象：鑑定会により、認定されたもの

概要：鑑定人による認定品の現地確認

（販路拡大や生産拡大へのアドバイス）

6 特典

- ・認定証の授与
- ・ふくちやまの「エエもん」に認定
- ・PR や首都圏・関西圏での商談会等、販路開拓に繋がる支援をします。

実績：エエもん認定品を使用した食事会

「Viande Meeting By restaurant La FinS & Ristrante PONTE VECCHIO」の開催

新宿駅での販売・展示会「地域のちからコレクション」出展

(株)大丸松阪屋百貨店大丸京都店での展示会

「京の味めぐり・技くらべ展」出展

料理王国 100 選への応募（本市から応募した5品が入選し、うち1品は上位10品の優秀賞に選ばれた）

7 注意事項

- ・応募者名及び応募品名をホームページ等で公表する予定です。
- ・応募書類は返却しません。
- ・応募者一人でも何品でも応募いただけます。（1品につきエントリーシートは1枚）
- ・エントリーシートには、応募食材等の実物を同封しないでください。
- ・鑑定会当日、生産（加工）品を持ってご出席いただき、その品についての紹介を行っていただきます。

8 お問い合わせ&申込み先

〒620-8501 福知山市字内記13番地の1（市役所4階）

福知山市役所 農林業振興課 農業経営係

「ふくちやまの『エエもん』発掘事業2023」 担当（西邑、^{にしむら}神内、中川）

TEL 0773-24-7044 FAX 0773-23-6537

E-mail noushin@city.fukuchiyama.lg.jp