

# 当別町 Eco Idea

エコアイデア  
レシピコンテスト

もったいないを、おいしいに。

食材の食べられる部分を捨ててしまったり、使い切れずにあまらせてしまったりすることはありませんか？  
少しの工夫で、普段は捨ててしまいがちな部分や、冷蔵庫に残りがちな食材も、美味しい一品に生まれ変わります。

当別町産の食材を活用し、家庭で手軽に作ることができる「食品ロス削減レシピ」を募集します！  
今年は、北海道を代表する料理人「下國 伸(しもくに のぶ)シェフ」が特別ゲスト審査員として登場します ✨

地産地消につながる皆さんのアイデアが詰まったレシピをぜひお寄せください！！

詳しくはこちら →  
(当別町ホームページ)



特別ゲスト審査員



北海道を代表する料理人  
下國 伸 シェフ  
(しもくに のぶ)

## 募集内容・応募期限

当別町産の食材を活用し、一般家庭で作ることができる食品ロス削減レシピ

- 例えば、...
- 野菜の皮や茎など、捨ててしまいがちな部分を活用した料理
  - 作り過ぎた料理を別の一品に生まれ変わらせるアレンジレシピ

〈応募期限〉 **令和8年9月9日(水)**

## 応募資格

道内に在住・在学・在勤の方  
※個人・グループのいずれでも応募可

## 応募方法

LoGoフォームにて  
応募ください ↓ ↓



LoGoフォーム以外での応募をご希望の方は、下記担当へお問合せください

## 賞品

- 👑 グランプリ 1作品  
(1万円分の商品券 + 副賞)
  - 👑 優秀賞 2作品  
(5千円分の商品券 + 副賞)
  - 👑 特別賞 3作品  
(3千円分の商品券 + 副賞)
- ※応募者全員に参加賞を贈呈

## 注意事項

- ・応募された書類等(写真を含む)の権利は、当別町に帰属します。
- ・応募作品は、エコアイデアレシピ普及啓発の為、当別町及び北海道の広報、ホームページ等で公表することがあります。
- ・応募者の個人情報は厳正な管理のもと、本事業のためにのみ使用します。

## 審査

- 1次審査: 書類審査
- 2次審査: 「とうべつゆるエコフェス2026」の会場等でレシピを紹介し、審査員及び来場者の皆さんの投票により入賞レシピを決定します！

〈2次審査開催日〉 **令和8年10月11日(日)** 会場: 北海道医療大学

## 問合せ

当別町住民環境部環境生活課環境対策係 (役場1階正面玄関左側) 担当: 植田  
TEL: 0133-23-2503 ✉ kankyo@town.tobetsu.hokkaido.jp

主催 当別町×北海道(農政部食の安全・みどりの農業推進局食品政策課/石狩振興局産業振興部農務課)