

募集締切

令和8(2026)年

9/11

※当日消印有効

ジュニアの部 最優秀賞
きのこたっぷり揚げないヘルシー春巻き
～えのきのすき焼きソース添え～



第39回

きのこ料理 コンクール



一般の部 最優秀賞
ふんわりきのこづくしフリッター
～きのこマヨソース添え～



きのこ料理の創作により
県産きのこの消費拡大を図るため、
「第39回きのこ料理コンクール」の
参加作品を募集します。

応募要項 ※1人1作品まで

応募条件

栃木県産きのこを使用した料理で、以下の条件を満たすもの

- ①きのこを主要材料とするもの
- ②未発表作品であること
- ③1作品4人分とし、材料費が2,000円以内であること
- ④1時間以内で調理できること（ただし、炊飯、乾きのこをもどす時間は除く）

応募対象者

- ジュニアの部・・・中学生
- 一般の部・・・高校生以上

応募方法

「応募票」に必要事項を記入し、下記応募先まで送付



県HPから
ダウンロード
できます

選考方法

書類審査によりそれぞれ8点程度選考します。
選ばれた方には実際に調理していただき、最終審査を行います。
日 時：令和8(2026)年10月28日（水）
会 場：宇都宮短期大学 長坂キャンパス3号館

表彰

- 最優秀賞・・・2点
- 優秀賞・・・2点
- 優良賞・・・4点
- 奨励賞・・・8点程度

その他

- 上位入賞のうち、2点以内を「きのこ料理コンクール全国大会」に推薦します。
- 応募作品は県内ホテル等での提供を検討するなど、県産きのこのPRに活用します。
- 出品された作品は、主催者が一切の権利を取得することとします。

主催

栃木県
栃木県特用林産協会



応募先・問合せ先

〒320-8501 宇都宮市埜田1-1-20
 栃木県環境森林部 林業木材産業課 きのこ振興担当
 TEL：028-623-3274 / FAX：028-623-3278
 E-mail：ringyo-mokuzai@pref.tochigi.lg.jp