

「食べる JAPAN 美味アワード 2022」開催のお知らせ

「食べる JAPAN」は、2019 年の発足以来、国産品を食べることで地域を応援し、国産農林水産物の消費拡大を通じて、日本の食料自給率向上に貢献するという趣旨を掲げ、活動を進めてきました。この活動をさらに広げるため、服部 幸應先生（服部栄養専門学校）、片岡 護シェフ（一般社団法人 ChefooDo 会長）をはじめ、日本を代表する一流シェフ、食関係の有識者の皆様方のご協力を得て 2021 年に第一回農林水産省後援事業「食べる JAPAN 美味アワード」を開催しました。

「食べる JAPAN 美味アワード」は、全国から応募された「食品」に対し、日本の一流シェフ、食関係の有識者が、食べる JAPAN 美味アワード審査委員会が定める「美味しさ」を基準に公平な審査を行い、基準を満たしたものを認定・褒賞するプロジェクトです。

「食べる JAPAN 美味アワード 2022」のノミネートは 2021 年 8 月 23 日より開始いたします。「食べる JAPAN 美味アワード」ウェブサイトのエントリーフォームよりお申し込みください。

”未来につなげたい「美味しい」を発掘”

コンセプトは ”未来につなげたい「美味しい」を発掘”

「美味アワード」という目に見え判りやすい「箔」がついた美味しさをもつ商品は、地域の生産者・中小食品製造業者・流通業者・生活者をつなぎ、「国内外における食分野での新たなビジネスの創出」「地方振興、地域活性化への波及」「消費者が“美味しい”商品を選択する基準」「国産農林水産物の消費拡大」に寄与する大きな可能性を秘めています。

そのため、審査基準に「味」「品質」に加え「地域食材・地域特性の活かし方」「SDGs への取り組み」も入れている点も、「食べる JAPAN 美味アワード」の大きな特長です。

また「美味アワード」プロジェクトの大きな目的の一つとして、単に「美味しさ」を評価・認定するだけでなく、「シェフ」を中心とした「審査委員会」の評価コメントを直接出品者へフィードバックし、それを基に次なる「強い商品」開発につながるヒントをシェフと共に考える「フォロー体制」を備えていることがあります。

昨年の初開催の受賞結果や受賞商品は、数多くのメディアから注目され、テレビ、新聞、WEB などで取り上げていただきました。また企業は認定ロゴマークを PR に活用したり、審査結果のフィードバックを商品開発に役立てていただいているという言葉もいただきました。こうした流れを、さらに大きなものにして、地方の食と企業を活性化していくために、昨年につき今年も開催することを決定いたしました。

「食べる JAPAN 美味アワード」プロジェクトにより、日本中の素晴らしい食材や食品が発掘・開発され、国内外に広まっていくことで、生産者だけでなく生活者も心豊かになる社会の実現に繋がるものと考えています。 [美味アワード 2022 エントリーシート](#)

「美味アワード 2022」開催概要

新たな取り組み：「居酒屋 JAPAN」との連携

「食べる JAPAN 美味アワード 2022」の授賞式は「居酒屋 JAPAN(2022 年 1 月 19 日、20 日：池袋サンシャインシティ文化会館ビル)」のステージにて行います。また「居酒屋 JAPAN」では

「食べる JAPAN」ブースでの展示を含む連携を強化しています。この連携を行った主な理由は次の通りです。

1. ノミネート企業様へのあらたな販路開拓機会
2. コロナ禍で厳しい状況にある外食業界を盛り上げ、日本の食を支える
3. 魅力あるノミネート商品・認定商品を、外食業界と連携し、メニュー化することにより、外食の魅力をもさらに向上させる

■「居酒屋 JAPAN」事務局からのコメント

私たち居酒屋 JAPAN は、「～居酒屋の未来を創造する～居酒屋の居酒屋による居酒屋のための展示会」

をテーマに、「NPO 法人 居酒屋甲子園」、「一般社団法人 日本居酒屋協会」、「NPO 法人 繁盛店への道」、など居酒屋業界の発展のため取り組まれている団体や業界に特化した専門誌「日本外食新聞」とタッグを組むほか、全国の飲食勉強会や業界団体 20 団体にバックアップをいただき開催しております。

昨今の新型コロナウイルスの影響により、飲食業界全体を取り巻く厳しい状況が続いておりますが、「日本の復興は居酒屋から」をキーワードに、展示会から居酒屋を、居酒屋から日本を元気にしていくため取り組んでおります。

今回、「食べる JAPAN 美味アワード 2022」と連携することで、ノミネートされた方の新たな販路拡大や魅力的な商材の発掘の場、来場される飲食店さんとの新たな出会いの場となることを期待しております。

昨年度（「美味アワード 2021」）のアワードについて

食べる JAPAN 美味アワード 2021 ～日本の食文化を守るイノベーション～

日本国内には、国内はもとより、海外でも評価されてしかるべき素晴らしい食品が多くあります。その一方、地域産品を中心として、まだまだ知られていない、発掘されていない食品が多く存在することも事実です。地域を含む日本全国に眠っている「美味しい」を発掘し、生活者に知ってもらい、食べてもらうきっかけになりたいという想いから、2020 年秋「食べる JAPAN 美味アワード」を初開催しました。

第一回開催では、全国各地から 142 品のノミネートがあり、書類審査とともに、服部幸應委員長、片岡護シェフをはじめとする日本の料理界を牽引する一流シェフを中心にした 15 名の審査員のもと実食審査を行いました。

審査の結果、グランプリ 1 品、準グランプリ 3 品、特別賞・協賛賞 7 品の授賞商品を決定しました。グランプリは甲信食糧株式会社（山梨県）の「温泉ワインうなぎ蒲焼」。準グランプリには株式会社トーフミート（山口県）の「TOFUMEAT」、有限会社岡富商店（島根県）の「さば塩辛」、有限会社奥出雲薔薇園（島根県）のローズシロップが選ばれました。

認定商品は、通販・テレビショッピングやセレクトショップで取り上げられたり、美味アワード認定品として、国内外の展示会でも披露されました。