

「食材を使いきって勝ち残れ！～CCBに県庁チーム参戦！」概要

1 目的

家庭に余っている食材を創意工夫して楽しく料理するイベントに参加し、その模様をかなチャンTVで配信（9/26）することで、家庭での食品ロス削減を県民に呼びかけるとともに、普及啓発の手法の一つとして市町村へ紹介することを目的とする。

2 CCB (CREATIVE COOKING BATTLE) とは

日本を代表するクリエイティブな企業等のメンバーが、その発想力で家庭に残っている食材を活用し、新たな料理を生み出すことで、多くの人に食料廃棄（フードロス）について、考えてもらう機会を増やす取組（CCB企画概要書より抜粋）。運営はCCB実行委員会（クックパッド社員等で構成）。

3 CCBへの参戦

- (1) 予選日 2018年8月29日（水）19:30～22:00（県庁チーム）
全日程は2018年8月23日～10月16日
準決勝 2018年10月20日（土）10:30～13:00（県庁チーム）
決勝 2018年10月21日（日）15:00～17:30（参考）
※県庁チームは予選を突破したが準決勝で敗退。
- (2) 会場 クックパッド本社
渋谷区恵比寿4-20-3 恵比寿ガーデンプレイスター 12階
- (3) 県庁チーム参戦者
予選日 玉木環境農政局長
環境農政局農政部農政課ブランド推進G 木下副技幹
〃 環境部資源循環推進課指導G 吉江GL
〃 〃 〃 〃 廣松主事
準決勝 山崎環境部長 他3名（同上）

4 CCBの内容

[チーム編成・試合形式等]

- ・3～4人で1チーム、1試合3～4チームで1チーム勝ち抜き
 - ・企業等40者（環境省、農林水産省、消費者庁も参加）
 - ・トーナメント方式
- ※参加チーム等はトーナメント表（別紙2）に記載あり。

[ルール]

食材；各チームの持ち寄り食材（家庭で余っているもの）と事務局が用意した食材を使用する。

食材の配分方法；まずは各チーム早い者勝ちで食材を取り、余った食材は事務局により強制配布する。

料理数；制限なし（参考 各チーム3～5皿）

[採点基準等]

○審査員 5名

①おいしさ（味）・・・3点（満点15点）

②料理の見た目（美しさ）・・・3点（満点15点）

③工夫のアイデア（驚き）・・・5点（満点25点）

④生ごみの量（使い切り）（満点15点）

軽い方から15点、12点、9点、6点の加点あり

※合計 70点満点

[時間配分]（150分・目安）

①食材選定 5分

②作戦会議 5分×2回=10分

③調理 45分

④プレゼン 1分×4チーム=4分

⑤実食（生ゴミの量計測、ジャッジ集計）15分

⑥ジャッジ 10～15分

5 参考

(1) かなチャンTV（H30.9.26からYouTubeで配信）

H30.8.29に開催されたCCBの予選に県庁チームが参戦し、優勝した際の映像。

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/1197/ktv/>

(2) かなチャンTV県庁ニュース（H30.9.26からYouTubeで配信）

CCBの紹介と食品ロス削減について

同上

(3) KANAGAWA Muffin(FMヨコハマ FM84.7MHz)

H30.12.8（土）午前8:30～8:55（25分のうちの15分程度）

CCBの紹介と食品ロス削減について

(4) CCB実行委員会

<https://ccb.kitchen/>



CREATIVE COOKING BATTLE

