

応募要項

第8回 「発酵を科学する」アイデア・ライブラリー -SEASON3-

愛すべき郷土の「発酵おかず」

長岡技術科学大学では、各地の高専ごとに郷土の美味しい朝食を作り、書籍化する「日本一美味しい朝食」プロジェクトを始動

「発酵を科学する」SEASON3では、日本の朝食に欠かせないおコメにあう、郷土の発酵おかず・食品を募集します。SEASON3の3年間をかけ、郷土のおかずを募集し、各高専の美味しい朝食の完成を目指します。完成した朝食は書籍化し、出版物として多くの方にご紹介します。

【募集テーマ】

「日本のおコメにあう、愛すべき郷土の発酵おかず」

本学では、全国の高専生を対象に「発酵を科学する」アイデア・コンテストを開催してきました。SEASON1（第1回～3回大会）では発酵の新たな可能性を開く調査・研究アイデアを募集し、SEASON2（第4回～6回大会）では科学的な観点から発酵をキーワードにしたお弁当のアイデアを募集しました。

SEASON3（第7回～8回大会）は、コンテスト形式から発表会形式へとリニューアル。長岡技術科学大学のJST COI-NEXTプログラムと連携し、**おコメにあう”愛すべき郷土”の発酵おかず・食品**を探求します。

その地域に根ざし、愛されている発酵食品について、主に以下3点に焦点をあてたレポートを募集します。

- ① 文化・歴史の紹介
- ② 匠、マイスターの紹介（名物職人〇〇さんのつくる〇〇などもOK）
- ③ 科学的な解析ポイント（発酵の要素があれば、尚良い）

応募者を新潟県長岡市にご招待し、特設会場にて発表を行っていただきます。

まだ見ぬ 美 生物の世界、99%へのプロローグ。

アイデア・ライブラリー

「発酵を科学する」

<http://microorganisms.jp>

【応募締切】

令和6年9月30日（月）締切

【発表会】

日 時： 令和6年11月8日（金）

場 所： 米百俵プレイス ミライエ長岡 ミライエステップ
（新潟県長岡市／<https://miraie-nagaoka.jp/>）

【応募資格】

全国の高等専門学校に所属する学生（学年不問）

※ 応募前に指導教員の許可は必ず得てください。

※ 個人、チームいずれも可

※ 発表会に参加出来る方、歓迎

※ **1チームにつき2名分の旅費は当事務局で負担します（教員除く）。**

*なお、自費で発表会にご参加いただくことは可能です

【応募方法】

下記 URL のエントリーフォーム（Google）から応募してください。指定した申請書と厳選した写真4枚（地域の風景、発酵おかずの制作 or 販売などのマイスターの様子、発酵おかずの写真、チームの写真など）をご提出してください。申請書には申請者の基本情報に加えて、おかずの紹介（発見した経緯、おかずの背景・地域性・歴史、匠やマイスターの紹介、発酵について科学的に記載など）を図や写真を交えつつ、記載してください。

エントリーフォームアドレス

<https://forms.gle/fSr4X29M8Xgu2f867>



まだ見ぬ 美 生物の世界、99%へのプロローグ。

【評価員と評価のポイント】

発酵を科学する事務局および発酵を科学する事務局が委託した評価員。書類確認後、事前連絡した上で、高専に訪問し、お話しを聞かせていただく場合があります。

また申請の内容に基づき、次の項目について総合的に評価します。

a)地域性 b)匠の発掘 c)美味しい d)朝食に合う e)インパクト

***各申請内容について評価いたしますが、順位をつけるものではありません**

【開催者】

主 催： 発酵を科学する事務局、国立大学法人長岡技術科学大学

協 賛： 公式 WEB サイトにて随時紹介していきます

【応募規定】

- ・ 指導教員（またはクラス担任）の同意のもとご応募ください。
- ・ 高等専門学校 1 校にて複数のエントリーをすることはできません。
- ・ 応募アイデアは、主催者判断により WEB サイトや書籍等にて紹介することがあります。
- ・ 第三者の著作物を使用する場合は、必ず権利者の承諾を得たうえでご応募ください。
- ・ 応募後に権利者の承諾を得ていないことが判明した場合は、応募を取り消します。
- ・ 第三者から権利侵害、損害賠償等を主張されても、主催側は一切責任を負いません。
- ・ 応募後に、エントリー内容に誤り、虚偽がある場合、本注意事項の違反が判明した場合は、応募を取り消します。

【個人情報保護】

- ・ 応募者の個人情報は主催の個人情報保護方針に基づき、安全管理・保護に努めます。
- ・ 応募者の個人情報は適切な方法にて管理し、応募に関する結果連絡、資料の発送等本コンテスト実施の目的にのみ利用させていただきます。
- ・ 優秀なレポート（作品）の応募者については、氏名と所属校名を公表する場合があります。
- ・ 上記以外の理由で個人情報を利用する場合は事前に本人の承諾を得ることとします。
- ・ 業務を円滑に進めるため、外部事業者へ個人情報の処理を委託する場合があります。
- ・ 応募いただく際に必要な個人情報が不足していた場合、応募は無効となります。
- ・ 個人情報の取扱いについての詳細、苦情の申し出、開示、訂正、追加又は削除、利用又は提供の拒否の申し出等は、事務局までご連絡ください。

アイディア・ライブラリー

「発酵を科学する」

<http://microorganisms.jp>

【問い合わせ】

発酵を科学する事務局

E - m a i l : info@microorganisms.jp

TEL/FAX : 0258-47-9429 (担当:小笠原 渉, 中村 彰宏, 樋口 晶枝)

〒940-2188

新潟県長岡市上富岡町 1603-1

長岡技術科学大学 物質生物系 発酵科学研究室内

まだ見ぬ 美 生物の世界、99%へのプロローグ。