

全国ほしいもグランプリ2025 実施要領

1 目的

全国各地で生産される「ほしいも」の中から品質分析と食味評価により日本一美味しいほしいもを選定するとともに、広くて深いほしいもの魅力を消費者に対してPRし、さらなる消費拡大を図ることを目的とする。

また、開催日を1月10日とすることで、昨年制定した「ほしいもの日」の認知度向上及びほしいも業界の活性化を図る。

2 主催

茨城県

3 開催期日及び場所

(1) 予選（書類審査及び品質分析）

令和6年12月13日（金）から12月25日（水）

(2) 最終審査会及び表彰式

令和7年1月10日（金）「ほしいもの日」

水戸プラザホテル（茨城県水戸市千波町2078-1）

4 応募要領

(1) 応募者資格

ア 販売目的で自らほしいも加工に取り組む事業者・法人・団体等であって、暴力団関係者及び反社会勢力関係者でないこと。

イ 茨城県内の事業者等においては、首都圏における販売PRに意欲的であり、県が実施するほしいものPRに協力できること。

※ 最終審査進出者には、原則として2025年1月10日（金）に開催する表彰式への参加を求める。なお、県外の事業者については、県の規定に基づき、往復の交通費を支給する。

(2) 出品物の要件

ア 本グランプリにおける「ほしいも」は以下のとおりとする。

・かんしょ（さつまいも）の「蒸切干」又は「煮切干」とし、原材料はかんしょのみで、砂糖や保存料等の食品添加物を使用していない製品。

・品種は「べにはるか」、形状は「平干し」。

イ 事業者が所在する都道府県内で生産されたかんしょを使用していること。

ウ 加工にあたっては、HACCPに沿った衛生管理がなされていること。

エ 適切な賞味期限・保存方法が設定された製品であること。

オ 出品については1事業者あたり1品とする。

5 応募方法

(1) 「応募申込書 兼 調書」※の提出

- ア 提出方法 郵送、持参又は電子メールとし、ファックスは受け付けない。
- イ 応募期間 令和6年11月22日（金）から12月12日（木）17時まで必着
- ウ 提出先 〒310-8555 茨城県水戸市笠原町 978-6
茨城県農林水産部産地振興課露地野菜G
「全国ほしいもグランプリ 2025」事務局
TEL : 029-301-3950
MAIL : sansin3@pref.ibaraki.lg.jp

※「応募申込書 兼 調書」は全国ほしいもグランプリ特設ページ（茨城県農林水産部産地振興課 HP 内）からダウンロードすること。

<https://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/sansin/yasai/hoshiimo/hoshiimogp2025.html>

(2) 出品物の提出

応募にあたっては、品質分析及び食味審査等に用いるため、以下のとおり出品物の提出を求める。

必要量 : 合計 2 kg（1 袋あたり 500g 以下に密封包装された製品に限る）

提出方法 : 2024 年 12 月 10 日（火）～12 日（木）の 3 日間に（1）ウの提出先へ持参又は郵送。

※ 提出された出品物は冷蔵庫で保管する。

(3) その他

- ア 出品料は無料とする。
- イ 提出されたほしいもは返却しない。
- ウ 応募に要する費用は応募者負担とする。

6 審査方法及び結果の公表

(1) 1次予選（書類審査）2024年12月13日（金）～16日（月）

提出された「応募申込書 兼 調書」について、事務局が4（1）出品物の要件を満たしているかを審査する。

(2) 2次予選（品質分析）2024年12月17日（火）～12月25日（水）

事務局が分析機関に依頼し、出品物の糖度・水分率・水分活性を測定し、糖度と柔らかさを兼ね備えた上位10点程度を選定する。

最終審査進出者には、その旨を12月26日から27日に連絡する。

(3) 最終審査（食味審査）

2次予選を通過した出品物について、審査員（ほしいも係る有識者、食の専門家等から別途選定）による食味審査を実施し、上位3点を決定する。

(4) 結果の公表

最終審査終了後、入賞者について県 HP で公表する。

7 表彰（表彰式は最終審査終了後、同日に実施）

賞名	表彰基準
グランプリ（最優秀賞）	最終審査において1位
準グランプリ（優秀賞）	最終審査において2位
第3位（優秀賞）	最終審査において3位

8 入賞品の取扱い

茨城県内からの応募者の出品物が入賞した場合は、都内百貨店等に差別化販売の提案を行うとともに、メディアや県 HP、SNS を活用した情報発信を行う。

9 その他（注意事項等）

- (1) 提出書類に虚偽の申請あるいは不正等が判明した場合は、審査を中止し、失格とする。
- (2) 審査内容に関する問い合わせについては、一切受け付けない。また、審査結果については、いかなる場合も異議申し立てを認めない。
- (3) 得られた個人情報は本グランプリ審査目的以外には使用しない。
- (4) 災害や社会情勢の変化により、グランプリの開催や審査方法等を変更する場合がある。
- (5) 茨城県内からの応募者の出品物については、県が定める品質基準を満たす場合には、本グランプリの結果によらず、別途、出品物と同一ロットの製品を「茨城県産の美味しいほしいも（仮）」として県が認定する。

10 スケジュール

内容	日時等	備考
応募申込受付	令和6年11月22日（金） ～令和6年12月12日（木）	「応募申込書 兼 調書」の提出 最終日17時必着
出品物提出	令和6年12月10日（火） ～令和6年12月12日（木）	出品物合計2kgを提出 持参又は郵送
予選	令和6年12月13日（金） ～令和6年12月25日（水）	書類審査及び品質分析
最終審査及び表彰式	令和7年1月10日（金）	審査員による食味審査 最終審査終了後に表彰式を実施
販売 PR、情報発信	令和7年1月中旬以降	本県産の入賞品についての、販売 PR、情報発信を実施

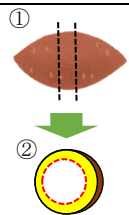
全国ほしいもグランプリ2025

応募申込書 兼 調書

1 申請者の概要

ふりがな 法人等の名称		
ふりがな 代表者名		
所在地又は住所		
応募に関する 担当者連絡先	担当者名	
	TEL	
	FAX	
	E-mail	

2 出品物の原料いもに関すること

ほ場の所在地		
品種名	べにはるか	
加工時の 原料イモの糖度	_____度	<p>糖度測定方法（推奨）</p> <p>①. 原料いもの中央部を輪切り（厚さ約5cm）にする。</p> <p>②. ①の表層部を厚さ5mm程度で切り落とし、取り除く。 （右図のように赤点線部の外側（黄色部）を取り除く）</p> <p>③. ②で残った中央部をおろし金ですりおろし、ガーゼで絞り、搾汁する。 十分に攪拌した搾汁を糖度計（デジタル糖度計、屈折糖度計）に滴下し、直ち（1秒以内）に計測する。 この操作を5本行った平均値を原料いもの糖度とする。</p> 
※【茨城県の商品の場合には記載必須】		
その他 〔原料いも生産に 関するこだわり〕	(任意記述欄)	

3 出品物の加工工程に関すること

加工場の所在地	
衛生管理状況	(営業届出の有無、食品衛生責任者の有無、衛生管理の取組状況、確認体制等について記載するとともに、衛生管理計画及び記録表等の写しを添付すること)

4 製品に関すること

出品物の加工日に関すること 乾燥条件 ※【茨城県の商品の場合は記載必須】	加工開始日（原料イモの蒸煮日を記載）： _____ 乾燥条件（乾燥方法、乾燥機を使用している場合は、容量を記載すること）
販売時の製品名 内容量	※販売時の製品の写真を添付すること。 製品名 : _____ 内容量 : _____ g
賞味期限 保存方法	※賞味期限や保存方法を設定した根拠となる分析結果等の写しを添付すること。 賞味期限 : _____ 保存方法 : _____
その他 〔ほしいも生産に 関するこだわり〕	(任意記述欄)

上記の応募申請書兼調書に記載の事項は事実に相違ないことを確約します。

(↑ チェックを入れてください)

全国ほしいもグランプリ 2025 実施要領を確認し、理解したうえで応募いたします。

(↑ チェックを入れてください)