

「お発ち飯」認定基準

- 加盟主催者： 上杉謙信と上杉家(長尾氏)、直江(樋口氏)兼続と「直江状」、戦国期を中心としたその家の変遷や出来事(資料を配付)を概ね述べる事ができ、「お発ち飯」の由来を説明できること。規程を遵守し貸与の幟旗を立てお発ち飯のしおりを一食に一枚付すこと。炊飯・釜:かまどに大釜を据えるなり、銘々の小釜を据えるなり、また釜型の器を利用するなりして炊飯を感じさせ、お出しすることができる。ただし白米に限る。味付き炊き込み御飯は不可。イベントでは、屋外や適所にて、釜炊きのパフォーマンスができること。
- 米(産地)： 店舗の所在する自治体産のコシヒカリを使用する。ただし、旧郡単位、流通条件によっては新潟県内産までは認める。産地(できれば生産者も)は明確に表示する。
- 日本酒： 上記米と同様の範囲とする。銘柄・酒造会社名(できれば杜氏名も)表示する。もより取扱いの小売り酒屋のご案内ができる。
- 野菜・果物： 可能な限り県内産を使い、基本的に自社で加工・調理したものをお出しする。季節や物流条件による場合でも、品質水準を落とすことなく、隣接各県内産を使用する。温室ものも可。生産地(できれば生産者も)を表示する。旬の山菜は積極的に使用する。種・名と加工法を説明できるようにする。
- 魚介類： 可能な限り県内で水揚げされたものを使い、自社又は近隣の店舗で加工されたものを自社で調理してお出しする。可能な限り漁港名(できれば船名・漁師名も)を表示する。和食で基本的な食材(出汁の材料などを含む)ながら、県内産が無かったり、又は良質なものが県外産である場合は使用を認める。旬・天候により材料が変わるのは当然だが、品質水準は維持する。川魚・養殖魚も可。捕れた川の名や養魚場を表示する。
- 食肉： 可能な限り県内産を使用する。必ず自社で最終的な調理をしてお出しする。季節や物流条件による場合でも、隣接各県産を使用する。銘柄・産地名・牧場名を表示する。認定や評価が困難なため、野性のものを捕獲して使用してはならない。加工保存食:漬物、干物、ねり物などは、基本的に地場産の材料を用い、伝統的な加工法で調理・保存したものをを用いる。香辛料・調味料なども同様とする。いわゆる「調理済食品」は、可能な限り使わないこととし、もし使用する場合は認定試食の際に明確に表示することとする。温度を変えて盛り付けるだけの、完全調理済の「既製食品」は原則不可。
- 調理法： 現代の調理方法や器具で構わないが、「お発ち飯」が戦国時代上杉家の慣習に由来することからして、和風を基本とし、以下の制限を加える。

生もの・刺身などは可、ただし和風。

煮物・焼き物・蒸し物も和風とする。和風煎りものは可。中華風炒めものは不可。

漬ける・和えるも和風とする。マリネなどは不可。

揚げ物は、原則として天ぷらのみ認める。油は植物性とする。フライは不可。ただし、空揚げ・竜田揚げや素材そのものの素揚げなどは個別に評価検討する。

もちや米菓は可、米の加工品も可とするが、ビーフンなど中華風は不可。

冷や麦(うどん)・日本そば(切り)は、あくまで補うものとして少量に限り認める。そば団子、そばがきは可。

パスタ・中華麺などは不可。