



平成 21 年度・第 24 回国民文化祭協賛事業  
**第 62 回岩手芸術祭 [映像部門]**

**岩手県  
 ビデオコンクール**

主催 岩手県教育委員会／(財)岩手県文化振興事業団／(社)岩手県芸術文化協会  
 岩手日報社／IBC岩手放送／テレビ岩手／めんこいテレビ／岩手朝日テレビ  
 エフエム岩手  
 後援 久慈市教育委員会／NHK盛岡放送局  
 運営 第62回岩手芸術祭実行委員会／岩手映像連合

**《作品募集要項》**

1. 題材 自由です。ただし、全国規模のコンクールで入賞した作品は応募できません。
2. 規格 **Mini DVC テープ**に限ります。  
 注：ハイビジョン規格の DV テープ及び AVCHD 規格の DVD ディスク、フラッシュメモリー、SD メモリーカード等の記録メディアは扱いません。
3. 時間 3分以上8分以内  
 注：①標準速度で記録のこと。②テープの頭から10秒程度、白又は黒等で無映像を記録した直後に（タイムコードも記録されていることを確認）作品を記録してください。
4. 応募資格 岩手県内在住のアマチュアの方ならどなたでも応募できます。
5. 応募点数 応募点数の制限はありません。ただし、1作品1テープとします。
6. 出品料 1作品につき ・一般応募者 2,000円 ・映像連合会員 1,000円  
 ・小中高生・大学生 無料
7. 締切り 平成21年8月31日（月）当日消印有効
8. 応募方法 本要項末尾の「応募票」（又はコピー）に必要事項を記入し、カセットケースに貼り、カセット本体にも題名、氏名を書いたラベルを貼って、出品料を添えてお送りください。
9. 応募先 〒020-0103  
 盛岡市西松園4-30-8 佐々木功也気付 『岩手映像連合』  
 ※問合せ先も同じ。TEL・FAX 019-661-6750
10. 入賞発表 9月下旬、岩手日報紙上に掲載の予定。なお、入賞者には直接通知します。
11. 作品上映

- 【1】《第62回岩手芸術祭・開幕フェスティバル特別上映》芸術祭賞入賞作品1点  
 ・日時：平成21年10月3日（土）午後1時開幕式に引き続き開催  
 ・会場：岩手県民会館大ホール [入場無料]
- 【2】《岩手芸術祭 映像フェスティバル》  
 ・日時：平成21年10月25日（日）午後1時～  
 ・会場：久慈市文化会館『アンバーホール』久慈市川崎町 [入場無料]  
 ・入賞作品の上映発表と講評を行います。  
 ・県内各地で開催する「岩手芸術祭巡回美術展」の展示会場でも映像部門の受賞作品を上映します。（ただし、会場の都合により上映できない場合もあります。）

12. 表彰 入賞者の表彰は平成21年11月23日（月・祝）盛岡市内「サンセール盛岡」で行います。
13. 審査員
  - ・盛岡市観光文化交流センター館長 ……中村光紀
  - ・テレビ岩手報道局次長 ……遠藤隆
  - ・IBC岩手放送テレビ編成局制作部長 ……姉帯俊之
  - ・NHK盛岡放送局チーフカメラマン ……成田正孝
  - ・岩手映像連合会長 ……佐々木功也
14. 賞
  - (1) [芸術祭賞] 1点 ……(賞状・盾・賞金) (副賞)
  - (2) [優秀賞] 1点 ……(賞状・盾・賞金) (副賞)
  - (3) [奨励賞] 2点 ……(賞状・盾・賞金) (副賞)
  - (4) [部門賞] 6点以内 ……(賞状) ……(副賞)

※ 上記の副賞は、協賛各社から贈られるものです。又、応募者全員に、応募作品ごとに参加賞を贈ります。
15. 応募細則
  - ・入賞作品の著作権は応募者に帰属しますが、上映及びテレビ放送等について、1年間主催者が使用できるものとします。
  - ・作品は上映発表会終了後、約1ヵ月以内にお返しいたします。
  - ・不測の事故などによる作品の損傷等については当方での責任は負いかねますので念のためコピーでの保存をお勧めいたします。
  - ・音楽、映像、写真等で著作権のあるものを使用するときは、各自で著作権使用許可の手続きを済ませてください。
  - ・撮影にあたり、人物の肖像権、プライバシーの権利等に十分配慮してください。

16. 応募票（切り取って作品に添付してください）

第62回岩手芸術祭・映像部門作品応募票			
フリガナ 題名		時間 分 秒	[作品制作の意図又は概要]
フリガナ 氏名		年齢 歳	
住所	〒	職業	
電話		学校名	
音声	現場音・BGM・ナレーション		

- ・音声欄について、該当する項目を必ず○で囲んで下さい。
- ・作品応募票にご記入いただいた個人情報は、ビデオコンクール運営業務の範囲内に限り使用するものであり、それ以外の目的に使用いたしません。

**本和香**  
おこめかすてーら

新発売!!

**黒豆塩大福**

契約栽培の岩手黒ひら豆を主原料の1つとしました。黒豆の「カルシウム」は米の40倍、「鉄分」は10倍で注目されています。

★岩手県特産品コンクール金賞★

★岩手県特産品コンクール金賞★

色・香りは自然の野菜などの県産牛乳がベースです。

**ジュラート**

草萌ゆる自然の味

**芽吹き屋**

事業本部 / 〒028-3101  
 岩手県花巻市石鳥谷町好地3-85-1  
 岩手阿部製粉(株)  
 Phone 0198(45)4880(代)  
 FAX 0198(45)4887  
 ●http://www.mebukiya.co.jp/