

## 【開催レポート】特産品もち麦をテーマに、今年で5回目を迎えた料理コンテスト 「加東市産もち麦丼ぶりコンテスト」グランプリが決定！

加東市産もち麦の認知拡大を目的に、加東市もち麦活用協議会が主催



蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区：代表取締役社長 柳本勇治）は、兵庫県北播磨地域で栽培される「もち麦」による農業振興・地域活性・健康増進を目的に、兵庫県加東市（市長：岩根正）、JAのみり（加東市：代表理事組合長 竹内千博）、兵庫県北播磨県民局（加東市：局長 成田徹一）と加東市内もち麦生産者で組織する「加東市もち麦活用協議会」の活動の一環として、2025年11月1日に「加東市産もち麦丼ぶりコンテスト」の最終審査および表彰式を開催いたしました。このコンテストは、加東市産もち麦の認知拡大・消費拡大を目的として、2020年から毎年実施している料理コンテストで、今回で5回目になります。今回はもち麦を使った「丼ぶり」をテーマに、応募総数113作品の中から選ばれた上位5作品について実食審査とプレゼンテーションが行われ、グランプリが決定しました。

### もち麦の可能性が広がる多彩なレシピが入賞

- グランプリ 「もち麦天津飯〜もち麦せんべいを添えて〜」  
河上 紗羅 さん（県立社高校2年生）

天津飯の上に、もち麦とお米で作ったせんべいをのせています。ごはんとせんべいの両方にもち麦を使い、「プチッ」「パリッ」という異なる食感を楽しめるのが魅力です。また、自家製の生姜麹を加えることで、味に深みを持たせています。

#### 河上さんのコメント

「もち麦を使った何かを添えたいと考えたときに、せんべいを思いつきました。生姜麹の量の調整には苦労しましたが、味のバランスを母にも見てもらいながら試行錯誤を重ねました。昨年は最終審査にも進めなかったもので、まさか今年優勝できると思わず、驚きとともに率直にうれしい気持ちです。」



● **準グランプリ 「もち麦衣のカツ丼～夏野菜のサルサソース～」**

来住 杏慈 さん (県立社高校 2 年生)

特産品の播州百日どりを使用し、衣にはもち麦のみを使ってカツを揚げています。栄養バランスを意識したというサルサソースは、野菜をたっぷり使い、さっぱりとした後味が特徴です。



● **第三位 「夏野菜のもち麦つくね丼」**

宮崎 香月 さん (県立社高校 2 年生)

鶏ミンチにもち麦を混ぜ込み、彩り豊かな野菜を加えて仕上げたつくね丼です。たれは調味料の配合にこだわり、卵との相性を意識した味付けになっています。見た目にも華やかで、野菜が苦手な子どもでも食べやすいように工夫されています。



● **第四位 「金ごま香るもち麦あん天津飯」**

武田 花蓮 さん (県立社高校 3 年生)

天津飯の餡にもち麦を加えることで、ぷちとした食感を楽しめるように仕上げています。餡には金ごまを合わせ、香ばしい風味を引き立てています。



● **第五位 「ぷちっとおいしい！もち麦そぼろのビビンバ丼」**

坂井 彩夏 さん (県立社高校 2 年生)

肉そぼろにもち麦を甘辛く仕上げたことで、野菜はあえてシンプルな味付けし、全体の味のバランスを整えています。卵を割りいれて混ぜて食べることで、野菜やもち麦などの様々な食感を味わえる一品です。



加東市内にある兵庫県立社高校生活科学科では、この料理コンテストへの応募が夏休みの課題の一つとなっています。今大会では、グランプリから第五位までを社高校生が独占し、高校生のアイデアが光る結果となりました。受賞作品については、今後、地域のお店やイベントでのメニュー化が検討されます。

<最終審査、表彰式の様子>



● **審査委員長のコメント**

株式会社神戸ポートピアホテル

調理部 宴会調理 専任料理長 遠藤 国夫

テーマに沿ったメニューを考えるのは苦勞されたと思いますが、地元色が感じられて、それぞれに思いの詰まった作品でした。どの料理も美味しく、甲乙つけがたい出来栄えだと思えます。今回の入賞を自信に、ぜひ将来は料理の道を目指していただきたいです。



## コンテスト概要・審査員紹介

- コンテスト名：加東市産もち麦丼ぶりコンテスト
- 募集レシピ：「兵庫育ちのもち麦」又は「おいしいもち麦 蒸しもち麦」（株式会社マルヤナギ小倉屋）を使用した丼ぶり
- 選考：応募締切 2025 年 9 月 5 日、9 月末書類選考、  
最終審査に進む 5 作品のみ、11 月 1 日加東市役所にて美食審査及びプレゼンテーション、表彰式
- 主催：加東市もち麦活用協議会
- 最終審査審査員  
審査委員長：株式会社神戸ポートピアホテル 調理部 宴会調理 専任料理長 遠藤 国夫  
審査委員：株式会社神戸新聞社 北播総局 総局長 東方 利之  
審査委員：加東市もち麦活用協議会会長 加東市副市長 小林 勝成  
審査委員：兵庫県北播磨県民局 加西農業改良普及センター 所長 石田 和香子  
審査委員：みのり農業協同組合 常務理事 山口 嘉彦  
審査委員：株式会社マルヤナギ小倉屋 代表取締役社長 柳本 勇治