



| 令和8年10月15日（木） 岐阜県発表資料 |         |     |                                                |
|-----------------------|---------|-----|------------------------------------------------|
| 担当課                   | 担当係     | 担当者 | 電話番号                                           |
| 農産園芸課                 | 水田農業振興係 | 杉原  | 内線 4117<br>直通 058-272-8439<br>FAX 058-278-2692 |

## 「清流のめぐみ 岐阜おにぎりコンテスト」 表彰作品の決定及び表彰式の開催について

県が開発した水稻品種「清流のめぐみ」を県民の皆さまに親しんでいただくため、おにぎりレシピを募集するコンテストを初開催したところ、小・中学生の部71点、一般の部107点、合計178点の応募があり、下記のとおり表彰作品を決定しました。

10月25日（日）には第37回岐阜県農業フェスティバルにおいて、表彰式を開催します。

### 記

#### 1 表彰作品

##### (1) 最優秀賞2点（各部門1点）

| 部門          | 小・中学生の部                                                                                                             | 一般の部                                                                                                               |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| レシピ名        | おにぎり握るよ！<br>けいちゃんちよットマツotte！<br> | ボーノポークとゆずよの<br>香ばし肉巻きおにぎり<br> |
| ふりがな<br>応募者 | ひらき とき<br>平木 凱                                                                                                      | おかだ ようこ<br>岡田 陽子                                                                                                   |
| 概要          | 味噌味のけいちゃんと岐阜県産トマトを組み合わせ、清流のめぐみの甘さを引き立てるよう工夫したおにぎり。                                                                  | ボーノポークの旨味と「ゆずよ」の爽やかさで、岐阜のおいしさを詰め込んだおにぎり。                                                                           |

※ゆずよ：ゆずの外皮を使った、関市上之保の伝統的な調味料

(2) 優秀賞 6 点 (各部門 3 点)

|         |              |                                                                                                         |                                                                                                                              |                                                                                                                        |
|---------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 小・中学生の部 | レシ<br>ピ<br>名 | からふる☆にぎらず<br>          | わいわいみんなで楽しく♪<br>ホットプレートで<br>五平餅風焼きおにぎり<br> | ぼくのおかあゆ<br>おにぎり<br>                 |
|         | ふりがな<br>応募者  | かの<br>(ニックネーム)                                                                                          | たけだ ちゆり<br>武田 千結里                                                                                                            | ながぬま そうすけ<br>長沼 奏佑                                                                                                     |
|         | 概<br>要       | 明宝ハムや野菜を彩り<br>よく包んだおにぎらず。                                                                               | 飛騨の食材を使った<br>皆で楽しく作れるおにぎり。                                                                                                   | 鮎やゆかり、胡瓜、卵を使った、<br>暑い夏でも元気が出るおにぎり。                                                                                     |
| 一般の部    | レシ<br>ピ<br>名 | 羽島れんこんと<br>梅しそおにぎり<br> | 各務原キムチの<br>赤味噌焼きおにぎり<br>                   | 郷土の旨味ぎゅっと！<br>ケイちゃん炊き込み<br>おにぎり<br> |
|         | ふりがな<br>応募者  | うにちゃん<br>(ニックネーム)                                                                                       | ゆみ<br>(ニックネーム)                                                                                                               | くらた なほこ<br>倉田 菜穂子                                                                                                      |
|         | 概<br>要       | 羽島れんこんと梅しそ、<br>大葉を組み合わせた、色<br>々な食感や味、香りを楽<br>しめるおにぎり。                                                   | 各務原キムチと赤味噌<br>を使い、お米の甘みと<br>焼おにぎりのワクワク<br>感を楽しめる。                                                                            | ケイちゃんと清流のめ<br>ぐみを組み合わせ、手<br>軽で作りやすく仕上げ<br>たおにぎり。                                                                       |

## 2 表彰式

日 時 10月25日(日) 9:45~10:15  
場 所 岐阜県庁ミナモホール  
※第37回岐阜県農業フェスティバル内ステージイベントとして開催  
概 要 賞状授与、副賞贈呈、会場参加型イベント(お米クイズ)

## 3 その他

表彰作品については、表彰式後に県ホームページ等において、レシピ、氏名(またはニックネーム)などを紹介します。

### 「清流のめぐみ」について

- ・県農業技術センターが育種した水稻新品種。夏季の高温に強く、台風の強風を受けても倒れにくく、コシヒカリと同等に食味が良い特長を持つ。
- ・品種名は、岐阜県の清流で育ったおいしいお米を、清流が与えてくれた「めぐみ」として、生産者の意見を踏まえ命名。
- ・令和4年産から販売を開始。
- ・令和7年の栽培面積は約38ha、栽培者は28名。
- ・令和8年4月1日、県の奨励品種に採用。

