



報道機関各位

担当 農政課 農業政策担当 椎窓由歌理

TEL/FAX 0942-65-7026 / 0942-54-0335

E-MAIL nousei@city.chikugo.lg.jp

目指せ★もち米マイスター！「筑後市もち米レシピコンテスト 2025」



筑後市農畜産物利用拡大推進協議会は、筑後市産のもち米の消費拡大推進を図るため、市内在住または通学している大学生までの個人・グループを対象に、もち米を使ったレシピを募集し、九州芸文館にて最終審査会を開催します。

■名 称 目指せ★もち米マイスター！もち米を使ったレシピ大募集
「筑後市もち米レシピコンテスト 2025」
【テーマ】大切な人にあげたい♡もち米を使ったスイーツ

■日 時 令和 8 年 2 月 8 日（日）13:00～17:00

■場 所 九州芸文館（筑後市大字津島）

■出場者 1 次審査（書類審査）と 2 次審査（試食審査）を通過した 4 組

■内 容 市と J A、商工会議所などで組織する筑後市農畜産物利用拡大推進協議会では、地元産の農畜産物の利用拡大や地産地消を推進する活動を行っています。昨年より、お餅やおこわなど行事ごとでしか食べないイメージのある「もち米」をもっと気軽に食べてほしいと考え、市内在住または通学する大学生までの個人・グループを対象に、もち米を使ったスイーツのレシピを募集し 16 組の応募がありました。

8 日（日）の最終審査会では市内小中学校の栄養教諭等による 1 次審査（書類審査）・2 次審査（実食審査）を通過した高校生 2 組、小学生 2 組の計 4 組が調理したスイーツを審査員が実食し、最優秀賞（1 組）、優秀賞（1 組）、優良賞（2 組）を決定します。最終審査に残った 4 組にはもち米・あまおうなどの豪華副賞を準備するほか、表彰式終了後には、タマスタ筑後でホークス選手代表に 4 組が作ったスイーツをそれぞれが手渡し及び最優秀賞受賞スイーツを選手に試食していただくセレモニーを実施します。どの選手が試食してくれるかは当日のお楽しみとなっております。

令和 8 年 1 月 30 日

【当日のスケジュール】

13:00 コンテスト開会

13:15 調理開始（最大 90 分）

14:45～15:15 審査開始予定

15:30～16:00 結果発表・表彰式開始

16:00～ タマスタ筑後へ移動

16:30～17:00 タマスタ筑後にてスイーツの手渡し

※調理時間によって、審査開始及び表彰式の開始時間が前後する可能性がございます。

主催：筑後市農畜産物利用拡大推進協議会

協賛：全国農業協同組合連合会福岡本部、筑後市もち米研究会、

JA ふくおか八女

後援：筑後市、筑後市教育委員会

【最終審査のスイーツ】

レシピ名	餅つといちご梨パイ
学年	八女農業高校 3年
アピールポイント	いちごソースがモチモチできれいなピンク色をしています。 果物の味が感じられ、とても甘く美味しいです。
スイーツ画像	

レシピ名	もちっとホットケーキ
学年	二川小学校 5年・6年
アピールポイント	いちごやホイップクリーム、粉砂糖を飾ることで手軽なのに、見た目がよりおいしそうに見えるところ。
スイーツ画像	

レシピ名	カップロゼおはぎ
学年	筑後北小学校 1年・6年
アピールポイント	作り安さを重視して、カップおはぎにしました。 自家栽培のローゼルをペーストにしてクリームチーズとの相性の良さにどうしても組み合わせさせたくておはぎにいれました。裏切らないあんこと生クリームの組み合わせも取り入れ、筑後産のあまおうをドライにして散りばめました。フレッシュいちごでもOK。
スイーツ画像	

レシピ名	もち米ドーナツのいちご香る春色デザート
学年	八女農業高校 3年
アピールポイント	外はカリッカリッで中はもち米でもちもちのドーナツと手作りの甘酸っぱくごろっと果肉が入ったいちごソースが相性抜群です。
スイーツ画像	