
滋賀県の道の駅こうらにて味噌汁のイベント「第5回こうらおみそ汁フェスタ」を2/23(日)に開催！ ～全国から応募が集まった具たくさん味噌汁コンテストの最優秀レシピ決選投票も実施～

こうら・ウエルネスツーリズム実行委員会（構成団体：株式会社一休庵、おだいご野幸、ゆずのだいご、道の駅せらぎの里こうら、株式会社千成亭風土、西明寺）は、健康的な食生活の実現と地域の農業振興を目指し、野菜たっぷり健康に配慮した「具たくさん味噌汁」が楽しめる「こうらおみそ汁フェスタ」を、道の駅せらぎの里こうら（滋賀県犬上郡甲良町国道307号沿い）にて2025年2月23日（日）に開催します。

甲良町の人気のお店がイベント限定のオリジナル具たくさん味噌汁やお惣菜を販売するほか、「具たくさん味噌汁コンテスト」で入賞したおみそ汁の販売と、最優秀レシピの決選投票も行います。

寒くなるこの季節、野菜たっぷりで温かい具たくさん味噌汁を堪能しにぜひご来場ください。

《イベント概要》

日時：2025年2月23日（日）10:30-15:00（荒天中止）

場所：道の駅せらぎの里こうら（〒522-0252 滋賀県犬上郡甲良町金屋 1549-4）



過去のこうらおみそ汁フェスタの様子

《イベント最新情報》

イベントの最新情報は以下でも紹介しておりますので、ご覧ください。

道の駅こうら HP：https://m-koura.jp/2024/12/27/koura_omisosiru_festa2025/

【本件に関するお問合せ】

- ・こうら・ウエルネスツーリズム実行委員会 事務局 道の駅せらぎの里こうら
- ・住所：〒522-0252 滋賀県犬上郡甲良町大字金屋 1549-4
- ・担当者：駅長 金織 昭人
- ・TEL：0749-38-2744
- ・E-mail：koura_wellnesstourism@tk.pacific.co.jp

《イベントコンテンツ》

- 甲良町の飲食店によるイベント限定具だくさん味噌汁と加工食品の販売
 - ・地元農家レストラン「おだいでこ野幸」による、甲良町産野菜たっぷりの黒豆味噌汁の販売
 - ・ゆずの六次産業化に取り組む「ゆずのだいでこ」による、ゆずが香るお味噌汁の販売
 - ・日本三大和牛である近江牛の専門店「千成亭ぎゅ〜じあむ」による、近江牛を使ったお味噌汁の販売
 - ・こだわりの手作り豆腐の名店「一休庵豆腐工房」による、豆腐がおいしいお味噌汁の販売
 - ・各店舗、具だくさん味噌汁のほか、例年大人気のおにぎりやお菓子も販売いたします。
- 具だくさん味噌汁コンテスト入賞レシピの販売と、最優秀レシピの決選投票
 - ・全国から多数応募が集まった具だくさん味噌汁コンテストの入賞味噌汁を販売し、決選投票の上、最優秀レシピを当日 14:30 に結果発表します。
- 明治安田生命「道の駅」地元の元気プロジェクト 健康測定会ブース
 - ・センサーに手の平をのせて野菜摂取レベルをチェックできる「ベジチェック」、血管年齢をチェックできる「血管年齢測定会」が体験できます。
- JAF（一般社団法人日本自動車連盟） 子ども安全免許証発行ブース
 - ・交通安全のクイズに正解すると、本物そっくりの「こども免許証」がもらえる、お子様に大人気のブースです。
- 甲良町食育健康推進委員会 具だくさん味噌汁の魅力紹介ブース
 - ・野菜を日常的にたくさん摂取できるレシピである「具だくさん減塩味噌汁」の魅力をご紹介します。
- 道の駅せせらぎの里こうら 直売所における地元商品の販売
 - ・イベント会場である道の駅せせらぎの里こうら 直売所では、地元野菜やオリジナル商品、お土産も販売しています。

第5回 こうら おみそ汁 フェスタ
2025 **2.23** 日
10:30~15:00 雨天中止
会場：道の駅せせらぎの里こうら

具だくさん味噌汁
甲良町で人気のお店がオリジナルのお味噌汁を販売します
※販売期間：12.20~1/9(祝) 200円~(税込)

- ゆずが香るお味噌汁 ゆずのだいでこ
- 甲良町の野菜たっぷり黒豆味噌汁 おだいでこ野幸
- 近江牛を使ったお味噌汁 千成亭ぎゅ〜じあむ
- おいしい豆腐のお味噌汁 一休庵豆腐工房

具だくさん味噌汁コンテスト
投票にて最優秀賞を決定！ 100円(税込)
10:30よりコンテスト入賞レシピのみそ汁を販売し、決選投票の上、14:30より結果発表します。

ブース・直売所
おにぎりや自産の加工食品を販売

道の駅直売所
甲良町産の野菜や加工食品、お土産も販売

明治安田「道の駅」地元の元気プロジェクト 健康測定会
ベジチェック センサーに手の平をのせて野菜摂取レベルをチェック！
血管年齢測定会 センサーに手の平をのせて血管年齢をチェック！

JAF 子ども安全免許証発行
交通安全のクイズに正解して「子ども安全免許証」をゲットしよう！

こうら・ウエルネスツーリズム 紹介ブース
「食」と「癒し」をテーマに、甲良町の人気スポットを楽しく体験するこうら・ウエルネスツーリズムの取組みをご紹介します。

主催：こうら・ウエルネスツーリズム実行委員会
後援：甲良町 / 明治安田生命保険相互会社
協賛：一般社団法人日本自動車連盟(JAF) 滋賀支部

こうら・ウエルネスツーリズム実行委員会
道の駅せせらぎの里こうら
〒522-0252 滋賀県犬上郡甲良町金屋1549-4 TEL 0749-38-2744

滋賀県 甲良町
第4回
具だくさん味噌汁コンテスト
応募期間
2024 **12.1日** - 2025 **1.20日**(必着)

冬野菜などの野菜たっぷり健康に配慮した具だくさん味噌汁のオリジナルレシピを募集します
※甲良町では健康促進のため「具だくさん減塩味噌汁」の啓発を行っています※

賞品

- 最優秀賞 甲良米5kg + こうらプレミアム特産品セット
- 優秀賞 甲良米3kg + こうらプレミアム特産品セット

「こうらおみそ汁フェスタ」の投票にて最優秀賞を決定

審査方法

○一次審査：登録審査で2つのレシピを選定
一次審査を通過された方には月上旬に連絡します。
○二次審査：「こうらおみそ汁フェスタ」の投票で最優秀賞レシピを選定
開催日：2025.2.23(日)
会場：道の駅せせらぎの里こうら
投票方法：一次審査を通過した2つのレシピの具だくさん味噌汁を採場者様に試食いただき投票にて最優秀賞レシピを決定します。当日午後には最優秀賞と優秀賞を発表し、当日または後日、受賞者様に商品を発送します。
詳細は道の駅こうらHPの実施要項もご覧ください。

応募方法

○応募用紙の場合
裏面の応募用紙に必要事項を記載の上、下記応募先にメール・郵送または直売所スタッフに直接提出してください。
○WEB応募フォームの場合
右のQRコードから提出してください。
※Googleのアカウントが必要です

応募・問合せ先
こうら・ウエルネスツーリズム実行委員会 事務局
具だくさん味噌汁コンテスト係(道の駅せせらぎの里こうら)
〒522-0252 滋賀県犬上郡甲良町金屋1549-4
koura-recipe@tkpacific.co.jp / 0749-38-2744
道の駅-5258P

主催：こうら・ウエルネスツーリズム実行委員会
後援：甲良町 / 明治安田生命保険相互会社

こうらおみそ汁フェスタ・具だくさん味噌汁コンテスト チラシ

《甲良町とこうら・ウエルネスツーリズム実行委員会について》

琵琶湖の東側に位置する滋賀県甲良町は、古くから鈴鹿山系の清らかな水に恵まれ、江戸時代には甲良のお米が「当国第一ノ上品ナリ（彦根藩地誌『近江木間攷』）」と評価されるなど、米どころとして知られていました。国宝第一号を有する平安時代からの古刹「湖東三山西明寺」があるほか、「築城三名人」の一人と称される戦国武将の藤堂高虎が生まれた町でもあり、豊かな自然と歴史が息づく、魅力あふれる町となっています。

甲良町では現代においても、きれいな水を活かした農業、産業が盛んで、きれいな水で育った地元の新鮮野菜を使った飲食店・加工品販売を行う農家レストラン「おだいご野幸」、地元のゆず園で丁寧に育てられたゆずたっぷりの食事や加工品が楽しめる「ゆずのだいご」、甲良町のきれいな水と厳選した国産大豆で熟練の職人がコクのあるクリーミーな豆腐作りをする「一休庵 豆腐工房」といったお店のほか、新鮮な地元野菜やそれらを活かした本格ピザ・クレープが楽しめる「道の駅せらぎの里こうら」（指定管理者：パシフィックコンサルタンツ株式会社）、湖東地域の名産品近江牛の歴史や文化を食と共に味わえる「千成亭ぎゅ〜じあむ」があります。

これらの団体が立ち上がって「こうら・ウエルネスツーリズム実行委員会」を 2021 年に設立し、甲良町の魅力をより多くの方に体験していただくべく、「食」と「癒し」をテーマに身心ともにリフレッシュするウエルネスツーリズムのコンセプトで、特産品開発やイベント運営、プロモーション活動や観光コンテンツの開発に取り組んできました。

《こうらおみそ汁フェスタ開催の背景》

甲良町では、甲良町食育健康推進委員会が中心となり、町民の健康促進のため、野菜を日常的にたくさん摂取できるレシピである「具たくさん減塩味噌汁」の啓発に取り組んできました。そこでこうら・ウエルネスツーリズム実行委員会では、健康的な食生活の実現と地域の農業振興を目指し、具たくさん味噌汁をPRする本イベントを企画しました。2021年7月に第1回を開催してから、今回で5回目の開催になります。

また並行して、おいしい具たくさん味噌汁のレシピを開発しPRすべく、「具たくさん味噌汁コンテスト」を開催し、これまで「近江どりと根菜の味噌汁」「鮭と甘酒の発酵みそ汁」「焼き夏野菜味噌汁」といった多彩なレシピが最優秀レシピに輝いてきました。最優秀レシピについては、毎年のおみそ汁フェスタで調理の上販売すると共に、レシピカードをイベント当日に配布し、道の駅こうらのホームページでも公開してきました。

寒くなるこの季節、野菜たっぷりで温かい具たくさん味噌汁を楽しみにぜひご来場ください。

《過去の具たくさん味噌汁コンテスト最優秀レシピ》

過去の具たくさん味噌汁コンテスト最優秀レシピは下記をご覧ください。

- ・第1回：https://m-koura.jp/wp-content/uploads/2023/07/misoshiru_contest_1.pdf
- ・第2回：https://m-koura.jp/wp-content/uploads/2023/07/misoshiru_contest_2.pdf
- ・第3回：https://m-koura.jp/wp-content/uploads/2024/11/misoshiru_contest_2023.pdf