

## 内閣府主催“地方創生☆政策アイデアコンテスト 2019”最終審査会 兵庫県立社高校生活科学科が“優秀賞”を受賞 加東市産もち麦使用「スープで食べるもち麦 豆乳クリーム」開発の取り組みで

このたび、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 柳本一郎）と兵庫県立社(やしろ)高等学校(校長:若浦直樹)生活科学科生徒との、地元産もち麦を活用した共同開発商品「スープで食べるもち麦豆乳クリーム」の取り組みについて社高校生活科学科生徒が応募、内閣府主催「地方創生☆政策アイデアコンテスト 2019」最終審査会にて優秀賞を受賞されました。

### 262組の応募の中から9校が最終審査会進出、3校が受賞へ。

このたび、地方審査・全国第一次審査を経て12/14(土)中央合同庁舎8号館(東京・霞ヶ関)にて開催された最終審査会に進出。社高校生活科学科生徒5名が高校生・中学生以下の部にて優秀賞を受賞しました。社高校の応募は今年が3回目、最終審査会へは今回が初ノミネート・初受賞となります。



2019年12月14日 授賞式の様子

#### (1) 発表の骨子

地域の課題として、①農家の高齢化、②女性の就業率の低さ、に着目。加東市の特産品酒米「山田錦」の裏作でのもち麦栽培が、農家の収入アップに繋がり若い世代の農業への従事を促進し、もち麦使用の「簡単に食べられる商品」による家事労働低減が女性の就業率アップに繋がる、というアイデアを提案。加東市内に工場を構える株式会社マルヤナギ小倉屋と「スープで食べるもち麦豆乳クリーム」を共同開発し、2019年11月1日に発売した。

#### (2) 地方創生☆政策アイデアコンテスト 2019 について

- 内閣府地方創生推進室主催。地方を元気にするような政策アイデアを募集(地域経済分析システム RESAS を使用した地域の課題分析)。2015年初開催、2019年で5回目
- 2019年度は応募総数1,115組、うち高校生・中学生以下の部262組。各都府県ごとに地方創生担当大臣賞1校、優秀賞2校を選定

#### (3) これまでの取り組み

生徒達は、マルヤナギの担当者との開発ミーティング、店頭での試作品の試食アンケート等を重ね、コンセプトや味の検討・選定を行い、発売にこぎつけました。2019年11月発売直後の11月4日(月・祝)、加東市のイオン社店にて高校生自ら行った試食販売は1日で220P販売と大盛況でした。



#### 兵庫県立社高校と共同開発商品

##### スープで食べるもち麦 豆乳クリーム

- お湯をそそぐだけ!の簡単もち麦スープ (ほうれん草、人参、コーンの具材入り)
- 内容量: 82.9g (蒸しもち麦 70g、粉末スープ 12.9g)
- 賞味期限: 製造日より60日
- 希望小売価格: 188円(税抜)

#### (4) 今後の予定(高校生による試食販売)

日時: 2019年12月22日(日) AM10:00~PM15:00

場所: **イオン社店** 住所: 〒673-1431 兵庫県加東市社 1126-1

※今回の取り組みは兵庫県加東市(市長:安田正義)が2019年7月22日に締結した「SDGsを踏まえた地域活性・市民の健康増進・農業振興等の連携協定」にかかる取り組みのひとつです