

兵庫県加東市・JAみのり・株式会社マルヤナギ小倉屋・リテールベーカリー



もち麦パンを新しい日本の健康パンに！ “ひょうごもち麦パンプロジェクト” 兵庫県下のベーカリーでもち麦パンの販売がスタートします

このたび、兵庫県加東市（市長：安田正義）とJAみのり（加東市：代表理事組合長 神澤友重）、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）は、兵庫県下の有力リテールベーカリー様との取り組みとして、ひょうご発の新しい日本の健康パンを目指した「もち麦パン」を育成してゆく取り組み「ひょうごもち麦パンプロジェクト」を発足致しました。兵庫県民の健康増進と共に、SDGsを念頭に置いた地域の農業振興、産業振興、地産地消の推進を目的としています。

プロジェクト 概要

(1) プロジェクトの主旨

もち麦は、現代人に不足している食物繊維をたくさん含んでいます。現代日本人にとって、パンが主食としてなくてはならない役割を果たしていることを踏まえ、加東市で育てられた良質のもち麦を使ってもち麦パンを作り、日本初の新しい健康パンとして普及させていくもち麦パンプロジェクトをスタートします。

(2) プロジェクト主要メンバー

- ・兵庫県加東市
- ・JAみのり
- ・株式会社マルヤナギ小倉屋
- ・リテールベーカリー（順不同、敬称略、2021年12月8日現在）
サ・マーシュ、イズズベーカリー、Eiger(アイガー)、
岡野食品産業株式会社（マナレイア）、あこうぱん、Komel、
阪急ベーカリー（ブーランジェリーアン）、
ケルン、ブーランジュリーグルマン



(3) 活動概要

ひょうごもち麦を使用したもち麦パンの製造・販売をプロジェクトに参画する兵庫県内のベーカリーで開始。（今後は兵庫県内にとどまらず、全国での活動として拡大予定です。）
もち麦パンはもちりとした食感と噛めば噛むほどにもち麦本来の甘みが味わえます。

- 発売中の代表パンとベーカリー（税抜価格）
- ・サ・マーシュ：「もち麦バケット ¥400」
- ・イズズベーカリー：「加東市もち麦のロールパン(4個入) ¥320」
- ・Eiger(アイガー)：「もち麦バケット ¥300」
- ・岡野食品産業株式会社（マナレイア）
：「もち麦栗バターサンド ¥250」
- ・あこうぱん：「もち麦のピザ生地（2枚） ¥200」
- ・Komel：「もち麦ベーグル ¥260」



※ケルン、阪急ベーカリー（ブーランジェリーアン）、ブーランジュリーグルマンは今後販売予定です。

(参考) 北播磨加東市でのもち麦栽培と地域活性化の取り組み

■毎日食べたくなる安心安全なもち麦を作りたいという想いから実現した加東市とJAみのりとの国産もち麦栽培

当社は2004年に大豆の美味しさと栄養価値を併せ持ち、食の洋風化にも対応する「蒸し大豆」を日本初で開発し、今や70億円の市場規模にまで拡大しています。

「蒸し大豆」に続く商品として、模索している時に出会ったのが「もち麦」です。もち麦には水溶性食物繊維「β-グルカン」が含まれており、近年では「発酵性食物繊維」と呼ばれ様々な健康効果が期待されています。そんなもち麦ですが開発当初、国内で流通している大半が海外産である現実がありました。健康食材であるもち麦を、もっとおいしく、手軽に毎日食べてもらうためには、安心・安全でおいしい国産もち麦をつくりたい…そんな想いから始まった国産もち麦栽培は、マルヤナギの基幹工場がある加東市とJAみのりの協力を得て2017年から始まりました。



■「ひょうごもち麦パンプロジェクト」発足のきっかけ

加東市産の「もち麦」は「キラリモチ」という品種です。日本を代表する「山田錦」の酒米を育てる豊穡な大地で育った「ひょうごもち麦・キラリモチ」は、従来の「麦」の感覚とは違って、毎日食べたくなるようなおいしさです。



もち麦は食物繊維不足である現代人にはぴったりの食材で、主食として毎日召し上がって頂きたいと考えていました。現代人の米離れや進むパン食化の食生活にあった形で提供すべく、もち麦を粉にしてパンや麺に練り込み、兵庫県内の事業者様と共に「ひょうごもち麦」の魅力の発信と健康価値を伝える活動として「ひょうごもち麦 PROJECT」を発足いたしました。



そんな折、有名な神戸北野リテールベーカリー「サ・マーシュ」の西川シェフが「ひょうごもち麦 PROJECT」に共感して頂き、もち麦粉を使ったパンの作り方を研究・公開して頂きました。もち麦パンを毎日食べたくなる健康パンとして、まずは兵庫県内から育成したいという想いで、先人を切って賛同頂いたベーカリーシェフにお力添えいただき「ひょうごもち麦パンプロジェクト」がスタートいたしました。

■「ひょうごもち麦 PROJECT」を通じて農業振興、地域活性化、サステナブル社会の実現へ

生産されたもち麦は当社での商品開発の他、加東市内の学校給食で採用されたり、飲食店などの事業者で活用頂いています。また県立社高校の生徒と共同開発し「スープで食べるもち麦 和だしカレー味」を発売したり、地域活性化につながるイベントでもち麦を使用するなど、取り組みの幅が広がってきています。

また、地産地消は輸送にかかる燃料や二酸化炭素の排出量が少なく、環境負荷を示すフードマイレージを低減でき、世界的に進む低炭素化の後押しにも繋がる活動であり、今後ますます必要となってくる取り組みと考えられています。

ひょうごもち麦・キラリモチが、ご飯でもパンでも麺類でも、兵庫県内の人たちの食生活にしっかりと根差したものにすることで、食と健康に対する関心が高まり、健康増進につながるように、また、農業振興、産業振興、地域活性化、さらにはサステナブル社会の実現にもつながるよう邁進して参ります。

今後も「ひょうごもち麦 PROJECT」を通して、パンだけでなく、冷凍チャーハン、無菌米飯、乾うどん、パスタなど食の多様化にお応えする商品開発をおこない、地域農業の活性化と、皆様の健康を応援していきます。

