

No.65-6-002 2023年6月21日

地域のお店と一緒につくる、もち麦の魅力を詰め込んだイベント 『かとうもち麦収穫祭』 6月 24 日開催

~ 2023 年 5 月に収穫した新もち麦のふるまいやもち麦ミニセミナーも実施 ~

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 柳本勇治)は、兵庫県加東市(市長:岩根正)、JA みのり(加東市:代表理事組合長 神澤友重)、兵庫県北播磨県民局(加東市:局長 守本真一)と協働で栽培しているもち麦の魅力を広めることを目的として、2023 年 6 月 24 日(土)にやしろショッピングパーク Bio にて、地域の事業所が作ったもち麦商品を販売するイベント「かとうもち麦収穫祭」を開催します。

加東市では約 100ha でもち麦を栽培しており、例年 5 月下旬のもち麦収穫期には黄金色のもち麦畑が市内に広がる美しい風景が楽しめる他、もち麦を使用したパンや料理、菓子が市内外で広がるなど、新たな市の特産品として普及が進んでいます。そんなもち麦の魅力をたくさんの方に知っていただき、農業振興、地域活性化に繋げたいとの想いから、地域の事業所が作った様々なもち麦商品を一堂に集めたイベントを開催いたします。

当日は県立社高等学校の生徒も店頭に立ち、地域のお店と共同開発したスイーツのお披露目販売、5 月に収穫されたばかりの新もち麦のふるまいやもち麦ミニセミナーも行ないます。



加東市産もち麦の魅力が満載!初開催の「収穫祭」

「かとうもち麦収穫祭」は、地域のお店が作った加東市産もち麦を使用した様々なグルメが楽しめる他、ミニセミナーでもち麦について学んだり、収穫したばかりのもち麦を試食できる、もち麦の魅力が満載の初開催のイベントです。

【開催概要】

イベント名称:「かとうもち麦収穫祭」

開催期間 : 2023年6月24日(土)10時から16時

開催場所 : やしろショッピングパーク Bio 1 階情報プラザ (兵庫県加東市社 1126-1)

数マルヤナギ小倉屋

〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町 4-9-21 TEL 078-841-1456 FAX 078-841-1447

広報担当:山﨑(やまざき)、大津寄(おおつき) E-mail koho@maruyanagi.co.jp

ごはん、麺、パン、スイーツも!もち麦産地のお店の「もち麦商品」が集結

・社高校生活科学科の「もち麦スイーツ」

兵庫県立社高等学校生活科学科の生徒たちが運営する「フードデザイン工房 Seica」。地域の特産品を使ったスイーツを製造・販売しており、今回のイベントではもち麦を使ったビスケットやパウンドケーキなどのスイーツを販売します。



・社高校 Seica と 39cafe が共同開発した「もち麦クレープ」

地元のこだわりクレープの移動販売店 39cafe と社高校生が、地元の特産品もち麦を使ったクレーフを共同開発。当日は会場で高校生がクレープを焼いて販売します。



・FARMER'S CAFE+GARDEN の「もち麦ランチ BOX」 1,100 円 (税込) 限定 50 食

地元の人気店が、この日限定のもち麦を使用したランチ BOX を販売します。



・Ma.go.wa の「もち麦入り幸せの巻きずし」 850 円(税込) 限定 70 食

看板メニュー「幸せの巻きずし」を当日はもち麦入りで販売します。



・ピストリーナマツヤマの「山田錦ともち麦のコッペパン」 200円 (税込) 限定 50食

地元の人気ベーカリーが地域の特産品「山田錦」と「もち麦」を使ってコッペパンに。



播州ラーメンでも有名な地元の製麺所遠藤コンスがもち麦粉を使った「もち麦うどん」にして販売します。



・中村さんのおにぎりの「もち麦おにぎり」 150円(税込)限定 53食

JA みのり直売所「ふれすこ」でも人気の中村さんの「もち麦おにぎり」。人気の高い 3 つの味を販売します。

・イオン社店の「もち麦ごはんのお弁当」(とんかつ)550円(税込)限定30食

イオン社店がもち麦イベントに初参加。イオン社店で作ったもち麦ごはん入りお弁当を販売します。

・マルヤナギのもち麦商品各種、もち麦おはぎ

マルヤナギのもち麦商品各種及び、マルヤナギ本社1階にある直売店「誠味屋本店」がもち麦おはぎを販売します。

5 月末に収穫したばかりのもち麦が食べられる!「新もち麦ふるまい」「もち麦ミニセミナー」

・新もち麦の「もち麦ごはん」ふるまい 11 時~限定 100 名様

2023 年 5 月に収穫されたばかりの加東市産もち麦を「もち麦ごはん」にして限定 100 名様にふるまいます。

・もち麦ミニセミナー 10 時~、12 時~の 2 回実施

マルヤナギ社員が「もち麦ができるまで」や「もち麦に含まれる食物繊維」についてお子さまにもわかりやすく説明します。

〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町 4-9-21 TEL 078-841-1456 FAX 078-841-1447

広報担当:山﨑(やまざき)、大津寄(おおつき) E-mail koho@maruyanagi.co.jp

マルヤナギのもち麦商品(一部抜粋) 商品概要

■ 兵庫育ちのもち麦 1kg

・白米や玄米と一緒に炊飯器で炊くだけ

・兵庫県産もち麦(品種:キラリモチ)100%使用

・炊飯しても褐変せず、もっちりプチプチ食感

内容量:1kg

標準小売価格: 770円(税込831円)

賞味期間:常温365日

※他に、350g、2kg、5kgの規格がございます。

■おいしいもち麦 もち麦だけのごはん

・もちもち&プチプチ食感でほんのり甘い国産キラリモチだけを使用したもち麦 100%ごはん

蒸し調理済みでそのまま食べられる

・レンジで温めるだけで、あったかごはんに

内容量:70 g

標準小売価格: 142円(税込 153円)

賞味期間: 常温60日

※他に、「もち麦と雑穀ごはん」「もち麦と大豆ミックス」などがございます。

■もち麦うどん

・カネス製麺との共同開発商品

・つるつるモチモチの食感

・「食後血糖値の上昇を抑える」機能性表示食品

内容量:240g

標準小売価格: 350円(税込 378円)

賞味期間:常温540日

※他に、「もち麦パスタ」がございます。





(参考)加東市でのもち麦を通じた取り組み

■ JA みのりと加東市でのもち麦栽培について

加東市に本拠を置く JA みのりの協力を得て、2017年秋からもち麦栽培が始まりました。 2020年には、加東市内の作付け面積は約 100ha に増え、2021年には西脇市、多可町に栽培地を拡大。全体で約 160ha でのもち麦栽培を行っています。

■ 加東市とマルヤナギの連携協定締結(2019年7月22日)

JA みのりとの加東市内でのもち麦栽培の進展を受け、マルヤナギは加東市産もち麦の特産品化、もち麦を活用した町づくりの推進等への協力を加東市へ申し入れ、加東市もそれを歓迎するかたちで「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」を締結する運びとなりました。

さらに加東市、JA みのり、兵庫県北播磨県民局、マルヤナギで「加東市もち麦活用協議会」を立ち上げ、もち麦栽培の振興と特産品化、商品化、市民の健康づくりサポートなど、様々な形で地域を盛り上げています。



連携協定締結式の様子(2019年7月)



広報担当:山﨑(やまざき)、大津寄(おおつき) E-mail koho@maruyanagi.co.jp