

“兵庫県産もち麦”に最も詳しい情報サイト マルヤナギ「もちむぎ村」が7月11日スタート！

蒸し大豆情報サイト「蒸し大豆タウン」に続き、加東市をはじめ北播磨産もち麦の最新情報をお届け

蒸し豆・煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する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、JA みりの（加東市：代表理事組合長 神澤友重）と協働で栽培する加東市をはじめとした北播磨産もち麦について、その魅力や健康価値、もち麦を通じた取り組みなどを広く普及するため、2023年7月11日、情報サイト「もちむぎ村」を新たにスタートいたします。マルヤナギでは、これまで蒸し豆ファンのための情報サイトとして「蒸し大豆タウン」を運営してまいりましたが、この「蒸し大豆タウン」に続き、“もち麦”に特化した情報サイト「もちむぎ村」を新設することで、さらに充実した内容でお客様に楽しんでいただくと共に、互いのファン同士やお客様とマルヤナギとの交流の場としての役割も担っていきたくと考えています。



蒸し豆ファンとの交流の場「蒸し大豆タウン」に続く、“もち麦”に特化した情報サイト

弊社主力商品である蒸し豆の情報サイトは、2022年2月にスタートし、「蒸し大豆タウン」として主にマルヤナギ公式 LINE のお友だちへの情報発信を行って参りました。当初数十名だった公式 LINE のお友だちは、全国に30,000人以上となり、「蒸し大豆タウン」は、公式 LINE のお友だちのみならず、公式 Twitter、公式 Instagram 等の SNS で繋がる全国のマルヤナギ蒸し豆ファン、また SNS では繋がってなくてもマルヤナギの蒸し豆をいつも購入いただいているお客様から多くのアクセスをいただいております。



蒸し豆情報サイト「蒸し大豆タウン」

マルヤナギでは、主力商品「おいしい蒸し豆」シリーズと同様に、兵庫県加東市をはじめとする北播磨で栽培しているもち麦「キラリモチ」の普及にも注力しており、この「蒸し大豆タウン」から続く道の先に、この度「もちむぎ村」を新設することにしました。「もちむぎ村」では、もち麦に関する情報や、もち麦を通じた産地の取り組み、もち麦を活用したお店の情報など様々な情報を順次掲載する予定で、“兵庫県産もち麦”に最も詳しいサイトとしてお客様に楽しんでいただけるよう、内容、見た目共に充実させてまいります。

もち麦情報サイト「もちむぎ村」の特徴

・タップするのがワクワクする見た目

マルヤナギのもち麦を栽培している兵庫県にある架空の村「もちむぎ村」。どこかで見たことがあるような「村」の中心にはもち麦畑が広がっています。また、村には遊園地や学校、道の駅やレストランがあり、賑やかな子どもたちの声が聞こえてきそうです。そして、もち麦の加工工場の隣には、「蒸し大豆タウン」に続く道があります。



・見た目だけじゃない、内容も充実！見ているだけで楽しい「もち麦」に最も詳しくなれるサイト

兵庫県加東市をはじめ北播磨で栽培するもち麦「キラリモチ」に関する情報や、産官学民連携で行っている、もち麦を通じた農業の未来に繋がる取り組み、健康維持・増進に関する取り組み、地域の活性化に関する取り組み、兵庫県内の事業所と共にこのもち麦の魅力を伝える「ひょうごもち麦プロジェクト」の取り組みなど、様々な情報を順次掲載いたします。この取り組みを既に知っている方にも、「蒸し大豆タウン」を楽しんでいただいている蒸し豆ファンにも、これまで「もち麦」を知らなかった方にもご満足いただける「「もち麦」に最も詳しい情報サイト」を目指すと共に、新たなコアファンの醸成も狙います。



<「もちむぎ村」内コンテンツ（一例）>

- ・もち麦って何？ …もち麦のこと、「キラリモチ」という品種のこと、もち麦の栽培記録など、もち麦情報が満載
- ・兵庫県産もち麦の取り組み…県内の事業所と共にもち麦の普及を目指すプロジェクトについてや、もち麦を活かしたメニューや商品開発を行うお店の情報を掲載
- ・もち麦の食べ方 …基本のもち麦ごはんの炊き方から、「朝食」や「スイーツ」「季節」など、テーマに合わせたもち麦レシピをご提案
- ・もち麦ニュース …マルヤナギのもち麦に関するイベントや取り組みについて、旬の情報をお届け
- ・もち麦レシピ …多彩なもち麦レシピを数多く掲載

【もちむぎ村】<https://www.maruyanagi.co.jp/mochimugi/> 2023年7月11日 10:00～オープン

（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 みのりと加東市内でのもち麦栽培の新店を受け、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。



（参考）ひょうごもち麦プロジェクトについて



加東市をはじめ北播磨で育てているマルヤナギのもち麦は「キラリモチ」という品種です。キラリモチは炊飯しても褐変せず、麦特有の臭いも少ないことから、現代人の食にもなじみやすく、ほんのり甘みがありおいしいのが特徴です。もち麦は食物繊維を多く含む食材で、マルヤナギでは主食に混ぜて毎日食べてほしいと考えていました。そこで、現代人の米離れや進むパン食化の食生活に合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、兵庫県内の事業者と共にこの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。この取り組みは、製パン・製菓店、ホテル、レストランなどで、様々な商品やメニューとして広がっています。

県内で穫れたものを県内で消費する地産地消は、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ルージを低減でき、世界的に進む低炭素化の後押しに繋がる活動でもあります。今後も「ひょうごもち麦プロジェクト」を通して、様々な商品開発、メニュー開発をおこない、地域農業の活性化と、皆様の健康を応援してまいります。