

マルヤナギ「兵庫育ちのもち麦」全4品が 兵庫県認証食品「ひょうご安心ブランド」認証取得

兵庫県加東市はじめ北播磨で約160ha、JAみのりと協働で栽培「北播磨のもち麦キラリモチ」

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、JAみのり（兵庫県加東市：代表理事組合長 神澤友重）と協働で栽培する「北播磨のもち麦キラリモチ」を使用したもち麦精麦商品「兵庫育ちのもち麦」全4品（兵庫育ちのもち麦 350g、1kg、2kg、5kg）について、兵庫県認証食品として「ひょうご安心ブランド」を認証取得いたしました。さらにもち麦精麦商品「兵庫育ちのもち麦」全4品については、より親しみやすく手に取りやすいデザインのパッケージへ順次変更を行い、消費者の認知拡大を狙います。

「北播磨のもち麦キラリモチ」は、2017年より兵庫県加東市で栽培が始まり、現在では西脇市、多可町を含め約160haで栽培されています。マルヤナギでは、このもち麦を通じた農業振興、地域活性、地域の健康増進に取り組んでおり、今回の認証取得により、もち麦の更なる品質向上、認知拡大、需要拡大に取り組んでまいります。



兵庫県認証食品「ひょうご安心ブランド」とは

兵庫県では、県産の農林水産物及びこれらを主原料として県内で製造された加工食品で、安全・安心、個性・特長がある食品を「兵庫県認証食品」として認証しています。この兵庫県認証食品には、「ひょうご推奨ブランド」と、より厳しい基準をクリアした「ひょうご安心ブランド」の2種類のブランドがあります。現在認証されている食品は2,396食品、うち、「ひょうご安心ブランド」を取得している加工食品は「兵庫育ちのもち麦」4品を含め30品です。（2023年11月時点）

<「兵庫育ちのもち麦」認証概要>

- ・認証商品：兵庫育ちのもち麦 350g、兵庫育ちのもち麦 1kg、兵庫育ちのもち麦 2kg、兵庫育ちのもち麦 5kg の全4品
- ・個性・特長：もち性大麦はだか麦品種「キラリモチ」を100%使用している点、保存料・着色料等を使用していない点、兵庫県北播磨産のもち麦を使用している点。
- ・認証条件：食品の安全に関する法令基準を満たす食品であること。食品の生産履歴が記録されており、消費者の要求に応じて開示できること。



「兵庫育ちのもち麦」は、さらに親しみやすく、手に取りやすいパッケージへ



「兵庫育ちのもち麦」は、加東市をはじめ北播磨で育てられたもち麦「キラリモチ」のみを使用し、マルヤナギの自社工場で精麦・袋詰めを行っています。米を炊飯する際に一緒に混ぜて炊飯いただくことで、簡単にもち麦ごはんとして食物繊維をプラスしていただくことができます。

北播磨で育てられた「キラリモチ」で作ったもち麦ごはんは、麦特有のにおいが少なく、従来の大麦ごはんに比べ初めての方にも食べやすいことから、ぜひたくさんの方に一度手に取っていただきたいと、この度より明るくかわいらしい色合いとデザインにパッケージを順次変更いたします。（パッケージがなくなり次第順次切り替え）

「北播磨のもち麦キラリモチ」について



「兵庫育ちのもち麦」に使用しているもち麦は、兵庫県加東市をはじめとする北播磨で栽培された「キラリモチ」です。このもち麦は、2023年8月、「北播磨のもち麦キラリモチ」として兵庫県が認める「ひょうご農畜水産物ブランド戦略策定品目」に追加され、もち麦の品質向上とブランド認知拡大に取り組んでいます。キラリモチはもち性大麦の品種名で、もっちりプチプチした食感と、従来のうるち性大麦と比較し食物繊維を多く含むことが特長です。また、炊飯後褐変しないことから、従来品種より見た目が大幅に改善され、麦特有のにおいも少なく食味に優れています。

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。現在では、全体で約160haでのもち麦栽培を行っています。元々水稻の栽培が主な土地でしたが、コメの裏作としてシロガネコムギを作っているところがありました。しかしシロガネコムギを裏作で作る際のデメリットは、収穫時期と田植え時期が重なることであつたため、収穫がシロガネコムギより2週間早いもち麦の栽培は生産者の大きなメリットとなり、もち麦の栽培が一気に広がりました。また、水稻と二毛作ができることから、収入がプラスになることも、生産者のメリットとなっています。



・加東市とマルヤナギの連携協定締結（2019年7月22日）

JA みのりとの協働による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、生産者で「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。



キラリモチを兵庫県内の事業者と共にひろめる活動「ひょうごもち麦プロジェクト」



北播磨で育てられたもち麦のおいしさや健康価値といった魅力を、もっとたくさんの方に伝えていきたいと、思いに共感した県内の事業者が集まり、みなさまの健康と未来ある農業を応援する地産地消プロジェクト「ひょうごもち麦プロジェクト」が2021年に始まりました。プロジェクトに参加する様々な事業所が、もち麦のもっちりとした食感や特性を活かした麺類、パン、菓子等の商品開発、ホテルやレストランでのメニュー開発をおこなっています。

今回の認証取得により、地域、兵庫県内の事業者と共に更なるブランドの認知拡大・需要拡大に取り組むことで、もち麦を通じたみなさまの健康維持・増進、地域活性化、農業の発展に寄与できればと考えています。