

# 特産品“もち麦”でパン・麺・お菓子も！ 『かとうもち麦フェス』12/17 今年も加東市で開催

マルヤナギとJAみのりが協働で栽培するもち麦“キラリモチ”を使った商品や体験が勢ぞろい

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）が、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）、および加東市内のもち麦生産者と組織する「加東市もち麦活用協議会」は、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12月17日（日）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やワークショップが楽しめるイベント「かとうもち麦フェス」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、地域活性化に繋がりたいとの思いから、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、生徒たちが作ったもち麦スイーツ等の販売を行う予定です。

## 「かとうもち麦フェス」開催概要

「かとうもち麦フェス」は、地域の特産品もち麦を使用して、地域のお店が作った様々な“もち麦グルメ”が楽しめる他、「もち麦うどん打ち体験」や「もち麦クッキーのアイシングクッキーづくり」などのワークショップも楽しめる、もち麦の魅力が満載のイベントです。このイベントは、2021年12月に初めて開催し、今年で3回目になります。

### 【開催概要】

イベント名称：「かとうもち麦フェス」

開催日時：2023年12月17日（日）10時30分から15時

開催場所：やしろショッピングパーク Bio（兵庫県加東市社1126-1）

（物販）1階情報プラザ、（ワークショップ）2階多目的ホール

## ごはん、麺、パン、スイーツも！もち麦産地の店の「もち麦商品」が集結

### ・社高生活科学科の「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焼き菓子やケーキを販売します。



### ・社高 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 と社高生が、地元の特産品もち麦を使ったクレープを共同開発。



### ・山のおやつ工房 はるあきの「もち麦シフォンケーキ」(4種) 300円(税込) 限定各10個

地元のこだわりクレープの移動販売店 39cafe と社高生が、地元の特産品もち麦を使ったクレープを共同開発。

### ・FARMER'S CAFE+GARDEN の「もち麦ランチBOX」1,000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。



### ・手打ちうどん孫心の「もち麦ミニ弁当」(3種) 500円(税込) 限定各20食

孫心さんのいなりずしや巻きずしが入ったお弁当が初登場。

### ・Ma.go.wa の「もち麦入り幸せの巻きずし」900円(税込) 限定60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70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。



### ・遠藤コンスの「もち麦うどん」(2人分) 500円(税込) 限定50食

播州ラーメンでも有名な地元の製麺所遠藤コンスさん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76個

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4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」550円(税込) 限定50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。

## ワークショップでは「もち麦うどん打ち」や「アイシングクッキーづくり」も



### ・もち麦うどん打ち体験

時間：10:30～、12:00～、13:30～の3回

定員：各回5組（10名）

対象：3歳～小学生または義務教育学校前期課程のお子さま

※未就学の場合は保護者同伴にてお願いします。

参加費：1,000円/組（体験で作るのは3人前）

地元製麺業「遠藤コンス」の齋藤さんと社高校生が先生となり、もち麦うどん打ちを体験できます。



### ・もち麦入りアイシングクッキーづくり体験

時間：10:30～、12:00～、13:30～の3回

定員：各回6組（12名）

対象：4歳～小学生または義務教育学校前期課程のお子さま

※未就学の場合は保護者同伴にてお願いします。

参加費：1,000円/組（体験で作るのは3個）

地元でアイシングクッキーの販売と教室をされているcobacoさんと社高校生が先生となり、アイシングクッキーづくりを体験できます。

※いずれの体験も満員のため予約受付は終了しています。

## 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

内容量：70g

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：360 円（税込 388 円）

賞味期間：常温 540 日

※他に、「もち麦パスタ」がございます。

## 加東市で栽培しているもち麦・キラリモチ」について



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。

加東市をはじめとする北播磨で栽培されたキラリモチ」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。

## 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ったため、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、収入がプラスオンになることも、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。

