

腸と免疫の第一人者、医薬基盤・健康・栄養研究所 國澤純氏が登壇 2/25『北播磨もち麦研究大会 in 加東』初開催

聞いて！食べて！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”の魅力を学ぶ市民イベント



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、2024年2月25日（日）にやしろ国際学習塾にて、もち麦産地の地域住民に向けた市民参加型イベント「北播磨もち麦研究大会 in 加東」を初開催いたします。当日は、国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所の國澤純氏による腸内環境に関する講演の他、もち麦うどんのふるまい、もち麦グルメの販売、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構の研究者による生産者向けの講習会など盛りだくさんの内容で、聞いて、食べて、特産品「もち麦」の魅力を知ることができるイベントとなっています。

「北播磨もち麦研究大会 in 加東」開催概要

イベント名称：北播磨もち麦研究大会 in 加東
開催場所：やしろ国際学習塾（兵庫県加東市上三草 1175）
開催日時：2024年2月25日（日）13時から16時30分（開場12時半から）
入場料：無料（どなたでも参加可）

<開催内容>

・講演会 13時から

「あなたのお腹は大丈夫？腸内環境から考えるあなたの健康未来」

国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所

ヘルス・メディカル微生物研究センター長 國澤 純 氏

・もち麦うどんのふるまい 14時半から 先着200名

・生産者向け講習会 15時から

「もち麦の品種特性～もち麦品種「キラリモチ」と最近の品種の違い～」

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

西日本農業研究センター研究員 杉田 知彦 氏

「おいしい「キラリモチ」をたくさん収穫するために」

元・国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 研究員 石川 直幸 氏

・もち麦商品の販売（開場から、なくなり次第終了）

・お土産配布（開場から、先着 300 名）

腸と免疫の第一人者、國澤純氏による講演

「あなたのお腹は大丈夫？ 腸内環境から考えるあなたの健康未来」

国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所

ヘルス・メディカル微生物研究センター長 國澤 純 氏

私たちの腸にいる腸内細菌が、健康に影響を与えることが数々の研究でわかってきています。そして現在、加東市では、「もち麦」に含まれる“食物繊維”が腸内細菌のエサになることに注目し、加東市民の腸内環境について國澤先生と共に調査を行っています。最新の研究ではどんなことが明らかになってきているのでしょうか!?「あしたが変わるトリセツショー」「あさいち」「林修の今でしょ！講座」などのテレビにも出演し、腸と免疫の第一人者として知られる國澤先生が分かりやすく説明します。



ごはん、麺、パン、スイーツも！物販ではもち麦産地のお店の「もち麦商品」が集結



- ・39cafe の「もち麦クレープ」 600 円（税込）
- ・山のおやつ工房（はるあきの「もち麦シフォンケーキ」）300 円（税込）
- ・FARMER'S CAFE+GARDEN の「もち麦ランチ BOX」 1,100 円（税込）
- ・手打ちうどん孫心の「もち麦ミニ弁当」 500 円（税込）
- ・Ma.go.wa の「もち麦入り幸せの巻きずし」 900 円（税込）
- ・Ma.go.wa の「もち麦入りブルドネージュ」 250 円（税込）
- ・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）
- ・遠藤コンスの「もち麦うどん」（2 人分） 500 円（税込）
- ・中村さんのおにぎりの「もち麦おにぎり」 180 円（税込）
- ・誠味屋本店の「もち麦おはぎ」 450 円（税込）、その他、マルヤナギのもち麦商品各種

- ・遠藤コンスの「もち麦うどん」のふるまい（14 時半から、先着 200 名）
- ・お土産（ベッカライ・アイガー加東店のもち麦バンズ、きら☆りんマグネット他）先着 300 名

農研機構から「キラリモチ」栽培のプロが品種特性や栽培方法を伝授

①「もち麦の品種特性～もち麦品種「キラリモチ」と最近の品種の違い～」

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

西日本農業研究センター研究員 杉田 知彦 氏

大麦（はだか麦）の育種を行っており、遺伝資源の評価、突然変異を用いた新たな特長を持つ系統の開発、有用な遺伝子の特定、DNA マーカーを用いた選抜などに力を入れています。キラリモチと最近の品種の違いについて説明します。

②「おいしい「キラリモチ」をたくさん収穫するために」

元・国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 研究員 石川 直幸 氏

農研機構・西日本農業研究センター等にて麦類の育種と栽培技術の研究を行い、兵庫県内で栽培されている「ふくほのか」「せときらら」の育成や「キラリモチ」の栽培技術の確立に携わってきました。おいしい「キラリモチ」をたくさん収穫するためにはどうすれば良いのかを説明します。

北播磨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。

