

# チンするだけのマルヤナギ「おいしいもち麦シリーズ」に 3/1 ひきわり大豆を使った「もち麦と大豆ごはん」新発売

規格外大豆※使用でSDGsにも配慮した、食物繊維とたんぱく質と一緒に摂れる新商品



蒸し豆・佃煮・煮豆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 みどり（兵庫県加東市：代表理事組合長 神澤友重）と協働で栽培する兵庫県北播磨産もち麦を使用した、チンするだけですぐに食べられる蒸しもち麦ごはん「おいしいもち麦」シリーズの新商品として、もち麦とひきわり大豆を合わせた「もち麦と大豆ごはん」を2024年3月1日（金）より順次全国のスーパー・小売店で販売いたします。

※当社の契約栽培原料のうち、サイズや割れ・皮めくれなどで蒸し豆に使用できない原料のこと

## 意識して摂っている栄養素は、2位「食物繊維」、3位「たんぱく質」

全国20～69歳男女1,100人を対象に、2023年1月、マーケティング・リサーチ会社のクロス・マーケティングが実施した調査によると、健康のために意識して摂っている栄養素は、1位「ビタミンC」22.2%に続き、わずかな差で2位「食物繊維」21.8%、3位「たんぱく質」21.0%となっています。また、健康のために意識して選びたい食品では、「白米よりも、玄米や雑穀米」が24.9%で1位となっており、4人に1人が主食においても健康を意識していることが分かります。

マルヤナギでは、チンするだけですぐに食べられる主食タイプの「おいしいもち麦」シリーズにおいて、これまで「もち麦だけのごはん」「もち麦と雑穀ごはん」で毎日の主食においしく不足しがちな食物繊維をプラスオンするご提案を行ってまいりましたが、これに加え、「もち麦と大豆ごはん」を発売することで、消費者が摂りたい栄養素2位の「食物繊維」と3位の「たんぱく質」を1袋でプラスオンすることができると考えました。また、大豆がひきわりになっていますので、そのまま食べるだけでなく、ごはんと一緒に混ぜやすく、お料理の具材としても使いやすい商品となっています。

## 畑で採れる大豆をまるごと使う「規格外大豆の活用」

2004年1月の発売から20年、蒸し大豆は約65億円の市場規模（マルヤナギ調べ）にまで成長し、食卓の定番食材となつています。マルヤナギの蒸し大豆は北海道の契約農家さんが育てた大豆を使用していますが、市場拡大に伴って、大きさの大小や割れ欠け・皮の破れなどで通常の蒸し大豆には使用できない大豆の量も増えています。規格外でもおいしさは同じ。農家さんにおいしい大豆を作り続けてもらうためにも、規格外大豆を活用する商品開発が大切だと考えています。この商品のひきわり大豆には規格外大豆が使われており、ひきわり形状がごはんやお料理と混ぜやすだけでなく、持続可能な農業への一助となっているのです。

### 商品概要

#### ●おいしいもち麦 もち麦と大豆ごはん



蒸していますので、チンするだけですぐに食べることができる主食タイプの商品です。兵庫県産もち麦とひきわり大豆が入っているので、もち麦と大豆の食物繊維、大豆のたんぱく質を一緒に摂ることができます。大豆がひきわりになっているので、そのままでも、ごはんと混ぜたりお料理の材料として使うことができます。

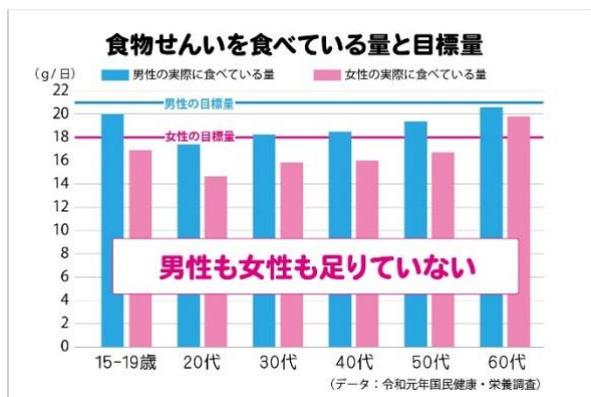
- ・内容量：65g
- ・賞味期限：90日
- ・標準小売価格：142円（税込 153円）



【もち麦情報サイト「もちむぎ村」URL】 <https://www.maruyanagi.co.jp/mochimugi/>

## チンするだけのカンタン便利な「おいしいもち麦」シリーズ

#### ●毎日の食物繊維不足を手軽に補える「蒸しもち麦」



私たち日本人は、どの年代においても食物繊維の摂取量が足りていません。厚生労働省の日本人の食事摂取基準（2020年版）によると、日本人が目標とすべき食物繊維摂取量は18～64歳で男性21g以上、女性18g以上となっているのに対し、令和元年国民健康栄養調査によると、20代～40代男女で特に不足傾向にあり、1日に2～3g程度不足していることがわかりました。

「おいしいもち麦」シリーズ新商品「もち麦と大豆ごはん」は1袋あたり食物繊維が3.8g含まれており、1袋食べることで1日分の食物繊維不足を補うことができます。

## ●レンジでチン！ホカホカもち麦ごはんが食べられる主食タイプのもち麦シリーズ



マルヤナギの「おいしいもち麦」シリーズは、もち麦を毎日の主食に手軽に取り入れていただきたいという思いで開発した商品です。蒸していますので、電子レンジで 30 秒温めるだけで、ほかほかのもち麦ごはんを食べることができます。例えば「もち麦だけのごはん」1袋には食物繊維が 3.8g 含まれており、白ごはんと比較すると 18 倍の食物繊維を摂ることができます（データ：日本食品成分表（七訂）・日本食品分析センター）。兵庫県産のもち麦「キラリモチ」は粒が大きく、色がきれいで、麦特有のくさみが少なく食べやすいのが特徴です。この特長を生かした、もっちりプチプチとした食感が楽しめる主食タイプのもち麦シリーズで、その日の気分に合わせて、雑穀やひきわり大豆入りを白ごはんの代わりに食べたり、白ごはんと一緒に混ぜて食べたり、お料理の材料として使うこともできます。

### 「北播磨のもち麦キラリモチ」について



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、もっちりプチプチとした食感と、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。

