

マルヤナギとJAみのりが協働で栽培する「北播磨のもち麦キラリモチ」がおむすびに！

「もち麦もっちり！ 鮭ときのこのおむすび」を 関西2府4県のセブン-イレブン店舗にて発売

『関西うまいもん大集合』フェア商品の1つとして、2024年10月15日（火）より販売開始



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、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、「もち麦もっちり！ 鮭ときのこのおむすび（兵庫県産もち麦使用）」が、2024年10月15日（火）から関西2府4県のセブン-イレブン約2,792店舗（2024年9月末時点）にて『関西うまいもん大集合』フェア商品の1つとして発売されます。

「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、今回の商品化により、このもち麦の更なる認知拡大、需要拡大に取り組んでまいります。

「もち麦もっちり！ 鮭ときのこのおむすび」商品詳細



商品名：「もち麦もっちり！ 鮭ときのこのおむすび（兵庫県産もち麦使用）」

価格：118円（税込127.44円）

販売エリア：関西2府4県のセブン-イレブン店舗

※店舗により取り扱いのない場合がございます。

発売日：10月15日（火）

特徴：

- ・兵庫県加東市をはじめとする北播磨で育てたもち麦を使用。
- ・もち麦の品種を「キラリモチ」に限定することで、麦特有のクセが少なく、もっちりプチプチとした食感でどんな食材とも高相性。
- ・もち麦の食物繊維が摂れるおむすび。1つあたり食物繊維2.8g。
- ・もち麦を使用した「だし飯」に鮭やきのこ等を混ぜ込んだ、食べ進みの良い仕立て。

「北播磨のもち麦キラリモチ」について



「もち麦もちりり！ 鮭ときのこのおむすび」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、もちり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。



株式会社マルヤナギ小倉屋について

「伝統食材の素晴らしさを次の世代へ」をメインテーマに、長年取り扱ってきた昆布、豆、もち麦などの穀類、野菜などの伝統食材が持っている健康価値やおいしさを生かした新しい食の提案に取り組み、次の世代へしっかりと伝えてゆきたいと考えています。



【会社概要】

社名：株式会社マルヤナギ小倉屋

本社所在地：神戸市東灘区御影塚町4丁目9番21号

代表取締役社長：柳本 勇治

事業内容：蒸し豆・佃煮・煮豆の製造・販売

創業：1951年12月26日

HP：<https://www.maruyanagi.co.jp/>