

『甲南大学』とマルヤナギが“北播磨のもち麦キラリモチ祭”を開催！ 「もち麦おにぎり」を大学内の食堂で期間限定販売

～11/5～11/29 北播磨のもち麦“キラリモチ”を兵庫県内で地産地消～



西村ゼミ×(株)マルヤナギ小倉屋

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、甲南大学（本部 神戸市東灘区：学長 中井伊都子）とのコラボレーション企画として、2024年11月5日（火）～11月29日（金）の期間中、マルヤナギが製造・販売するもち麦おにぎり「枝豆こんぶ」、「わかめごはん」、「高菜」3品を、甲南大学生協アイコモンズ内学生食堂「Hirao Dining Hall」にて提供いたします。また、甲南大学学園祭“摂津祭”の開催に合わせ、11月1日から「八穀赤飯」を加えたもち麦おにぎり4品を冷凍個包装で販売いたします。これらの企画は、「大学コンソーシアムひょうご神戸」の『企業課題解決プロジェクト』にて、2023年12月から、甲南大学経営学部西村順二研究室に所属する3年生が進めてきた「もち麦を活用した製品開発とコミュニケーション戦略の策定」の研究成果のひとつです。

マルヤナギが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「もち麦」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、今回のコラボレーション企画により、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。

西村順二研究室に所属するゼミ生が「もち麦」の良さを広げるためにプロモーション

【学生食堂内で宣伝販売の実施】

11月5日販売初日より週1～2回程度、西村ゼミ生が食堂にて宣伝販売を実施いたします。また、販売初日にはマルヤナギ社員も一緒に宣伝販売を実施しもち麦の良さをプロモーションいたします。

【PR 動画を作成し食堂内のデジタルサイネージで投影】

西村ゼミ生によるもち麦おにぎり PR 動画 3 本が販売期間中、
食堂内のデジタルサイネージで投影されます。



もち麦おにぎりを甲南大学で提供!

● 甲南大学生協アイコモンズ内学生食堂「Hirao Dining Hall」にて提供

マルヤナギのもち麦おにぎり「枝豆こんぶ」、「わかめごはん」、「高菜」の 3 種を、甲南大学生協アイコモンズ内学生食堂「Hirao Dining Hall」にて提供いたします。販売期間各日 3 品で 50 個限定販売でなくなり次第終了になります。

販売場所：甲南大学生協 アイコモンズ内学生食堂「Hirao Dining Hall」

販売価格：1 個 110 円(税込)

実施時期：11 月 5 日 (火) ~11 月 29 日(金)

営業時間：月曜日～金曜日 10:30～15:30(ラストオーダー15:00)

住所：〒658-0072 兵庫県神戸市東灘区岡本 9 丁目 6 番 4 号

電話番号：078-441-7903

公式 HP：<https://www.knu.jp/food/menu.html>

● もち麦おにぎりの冷凍個包装を販売

2024 年 11 月 1 日(金)～11 月 3 日(日)に行われる甲南大学学園祭「摂津祭」にて、「枝豆こんぶ」、「わかめごはん」、「高菜」の 3 品に「八穀赤飯」を加えた 4 品を冷凍個包装で販売いたします。摂津祭以降も長時間、勉強や研究をがんばる学生向けに 11 月 29 日(金)まで引き続き販売いたします。

販売場所：甲南大学内店舗

販売価格：1 個 178 円(税込)

実施時期：11 月 1 日 (火) ~11 月 29 日(金)

もち麦おにぎり提供商品一覧



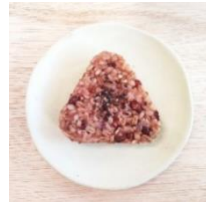
- 枝豆こんぶ
昆布屋自慢! 昔ながらの昆布佃煮に
ぶりっとした枝豆がアクセントに。
内容量：1 個 80g



- 高菜
九州産高菜を使用し唐辛子とごま油の風味が
食欲をそそるお味です。
高菜ともち麦の食感が楽しめるおにぎりです。
内容量：1 個 80g



- わかめごはん
ふんわり磯香るわかめを王道の
混ぜ込みごはんにしました。
大人にもお子様にも人気のお味です。
内容量：1 個 80g



- 八穀赤飯
もち麦ともち米をベースに 8 種の雑穀が
優しい味の赤飯おこわ。食物繊維たっぷりです。
内容量：1 個 80g

背景 1：企業課題解決プログラム 株式会社マルヤナギ小倉屋×甲南大学西村ゼミ

マルヤナギと西村ゼミは、「大学コンソーシアムひょうご神戸」の『企業課題解決プロジェクト』にて、2023年12月から、「兵庫県産もち麦の認知度向上と喫食機会の増加」という課題に取り組んでいます。このプログラムでは、マルヤナギも西村ゼミの授業に参加し、学生たちと共に課題解決に取り組んでいます。



背景 2：「もち麦おにぎり」に使用しているもち麦「キラリモチ」



「もち麦おにぎり」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。

背景 3：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。

