

# 特産品“もち麦”を使用した体験型イベント！ 12/15『かとうもち麦フェス』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 成田 徹一）、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12月15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、菓子が生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やワークショップを行う予定です。

## 「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「もち麦どら焼きづくり体験」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4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：2024年12月15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階西側北入口イベント会場、（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焼き菓子やケーキを販売します。



### ・社高校 Seica と 39cafe が共同開発した「もち麦クレープ」 価格：各種 600 円

地元のこだわりクレープの移動販売店 39cafe が、地元の特産品もち麦を使ったクレープを販売します。



### ・山のおやつ工房 はるあきの「もち麦シフォンケーキ」

価格：もち麦シフォンケーキ 5 種類 各 300 円 さつまいもタルト 400 円 フロランタン 250 円

地元のイベントで大人気のお菓子屋さんが、もち麦を使用したふわふわのシフォンケーキと、さつまいもタルト、フロランタンを販売します。



### ・FARMER'S CAFE+GARDEN の「もち麦ランチ BOX」 価格：1,100 円

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」 価格：3 種類 各 500 円

昨年も大人気だった孫心のいなすしや巻きすしが入ったお弁当を販売します。



### ・Ma.go.wa の「もち麦入り幸せの巻きすし」

価格：もち麦入り幸せの巻きすし 900 円 ブールドネージュ 250 円

看板メニュー「幸せの巻きすし」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」 価格：200 円

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」 価格：2 食入 500 円

播州ラーメンでも有名な地元の製麺所遠藤コンスがもち麦粉を使った「もち麦うどん」を販売します。



### ・“中村さんのおにぎり”の「もち麦おにぎり」 価格：4 種類 各 200 円

JA みどり直売所「ふれすこ」で人気の“中村さんのおにぎり”の「もち麦おにぎり」の人気の高い 4 つの味を販売します。



### ・韓 Labo の「もち麦ピビンバ」 価格：700 円

地元で韓国のオモニ(母)の味を受け継ぎ韓国料理の販売をされている韓 Labo が初出店でもち麦ピビンバを販売します。



### ・田尻農園の「もち麦クッキー・スコーン」

価格：もち麦クッキー 250 円 もち麦スコーン 200 円 サンドイッチ 300 円

田尻農園の管理栄養士が開発した自家栽培の食材ともち麦を使ったお菓子を販売します。



### ・イオン社店の「もち麦入り弁当」 価格：550 円

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」で人気のもち麦おはぎを販売します。



くやしろショッピングパーク Bio すぐ横のにぎわい交流施設 halk（加東市社 933-1）内テナントで販売>

### ・CINEMA COFFEE TERMINAL の「もち麦ベグル・クッキー」

にぎわい交流施設 halk で常設されている「CINEMA COFFEE TERMINAL」にて、おいしいコーヒーと一緒にもち麦ベグルとクッキーを販売いたします。

※ご注文はワンドリンク制です。もち麦ベグル・クッキーのみのご注文はご遠慮ください。



## ワークショップでは「もち麦うどん打ち」や「もち麦どら焼きづくり」を実施

### ・もち麦うどん打ち体験

地元製麺業「遠藤コンス」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。

時間 : 10:30～、12:00～、13:30～の3回（1回1時間程度）

定員 : 各回5組（1組2名、1家族1組まで）

対象 : 3歳～小学生または義務教育学校6年生のお子さま

※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

予約方法 : ①住所②参加者全員の氏名③電話番号④希望時間を記載の上、[litoku.kato@gmail.com](mailto:litoku.kato@gmail.com) に申し込み

※現在は予約受付を終了しています。



### ・もち麦どら焼きづくり体験

社高校生が先生となり、焼き立てもちもちのもち麦どら焼きづくりを体験できます。

時間 : 10:30～、11:00～、11:30～、13:00～、13:30～、14:00～の6回（1回30分程度）

定員 : 各回3名

対象 : 小学生または義務教育学校1～6年生のお子さま

参加費 : 200円/名

予約方法 : 当日10:00よりワークショップ会場にて受付

※どちらの体験も受け付けは先着順です。定員になり次第、受付は終了いたしますので、ご了承ください。

## 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：キラモチ）100%使用
- ・炊飯しても褐変せず、もちりプチプチ食感

内容量 : 1kg

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

賞味期間 : 常温 90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  
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。

