

令和3年度加東市もち麦活用協議会 事業実績報告書

【協議会】

- ・ 10/5 生産者大会

出荷数量発表、栽培ごよみ、栽培について



【栽培部会・種子部会】

①ほ場診断

- ・ 4/19 ほ場診断 ※JA・普及センター・市
- ・ 5/14 刈取り前ほ場診断 ※JA・普及センター・市
- ・ 1/13 ほ場診断 ※JA・普及センター・市
- ・ 2/10 ほ場診断 ※JA・普及センター・市
- ・ 3/ 4 ほ場診断 ※JA・普及センター・市
- ・ 3/11 ほ場診断 ※普及センター
- ・ 3/14 ほ場診断 ※JA・普及センター・市



②情報誌配付

- ・ 4/22 「加東キラリモチ情報」の配付
- ・ 5/18 「加東キラリモチ情報」の配付
- ・ 10/27 「加東キラリモチ情報」の配付
- ・ 12/20 「加東キラリモチ情報」の配付
- ・ 1/14 「加東キラリモチ情報」の配付
- ・ 2/15 「加東キラリモチ情報」の配付
- ・ 3/14 「加東キラリモチ情報」の配付



③その他

- ・ 8/27 第1回種子・栽培部会 次年度の種子生産と生産地について
- ・ 9/30 第2回種子・栽培部会 次年度の種子生産と生産地について
生産者大会について
- ・ 12/10 先進地視察研修（たつの市）
- ・ 12/20 ほ場視察研修（市内10カ所）
- ・ 3/14 ほ場診断※JA・普及センター・市
第3回種子・栽培部会 次年度以降の種子生産と生産地について
- ・ 3/29 国立研究開発法人 農研機構西日本農業研究センター視察（香川県）
キラリモチの品種特性と種子分譲について



【特産部会】

- ・ 4/16 第1回特産部会（加東市役所）
特産部会の活動内容及び役割分担について
- ・ 5/21 第2回特産部会（加東市役所）
 - (1)加東市もち麦料理コンテスト開催要領（案）について
 - (2)加東市もち麦料理コンテスト審査要領（案）について
 - (3)加東市もち麦料理コンテスト開催チラシについて
 - (4)開催スケジュールについて
- ・ 6/23 第3回特産部会（加東市役所）
 - (1)加東市もち麦料理コンテストについて
 - (2)令和3年度特産部会事業について
 - ・ PR 幟の作成について
 - ・ ロゴマークの作成について
 - (3)もち麦 PR 番組について

- (4) (仮) もち麦を活かした健康のまちづくり推進会議について
- ・ 7/28 第4回特産部会（滝野公民館）
 - (1) 加東市産もち麦のロゴマークについて
 - (2) PR 幟について
 - (3) もち麦を活用した健康のまちづくり推進会議について
- ・ 8/20 第5回特産部会（社公民館）
 - (1) もち麦を活かしたまちづくりのためにできる取組案及び実施グループの検討について
 - (2) 加東市産もち麦のロゴマークについて
 - (3) PR 幟について
- ・ 10/7 第6回特産部会（加東市役所）
 - (1) PR 幟について
 - (2) もち麦を活かしたまちづくりのための取組みに係る前回会議の結果について
- ・ 10/25 第7回特産部会（加東市役所）
 - (1) もち麦を活かしたまちづくり推進会議（仮称）の開催に向けたテーマの検討について
 - (2) 令和3年度実施事業について
- ・ 1/17 第9回特産部会（加東市役所）
 - (1) もち麦を活かしたまちづくり推進会議の開催について
 - (2) 令和3年度特産化事業について
 - ・ 麦踏み体験
 - ・ 児童生徒へのもち麦配布

◆もち麦料理コンテストの実施

「家庭で作れる簡単もち麦メニュー」をテーマに、令和3年6月1日から8月31日まで、メニューを募集し、9月16日に5人の審査員が1次審査（書類審査）を行い5品を選出。最終審査は、応募者が自ら調理し、最終審査委員長の大田忠道氏（有馬温泉 四季の彩 旅籠 館主）をはじめとする審査委員会が実食審査を行い、グランプリから3位までのメニューが決定した。

○グランプリ「ふわふわとろとろもち麦ご飯」小野高1年 藤井萌杏那さん

○準グランプリ「和風もち麦オムライス」小野高3年 井上和奏さん

○3位「もち麦の和風ゼリー」小野高3年 小牧令奈さん

※応募総数:215点(市内184点 市外31点※内県外5点)

内訳:学校193点(高校128点中学生60点小学校5点) 一般22点

※最終審査:令和3年10月2日(土)午前9時 加東市役所2階保健センター調理室



◆市内小中学校及びこども園の児童等への加東市産もち麦精麦品の配付

加東市産もち麦の認知度向上及び児童生徒の地元農産物への理解を深め地産地消を推進することを目的にもち麦の精麦商品を配付。

○配付日 令和4年2月7・8・9日

○配付先 ・市内小・中学校、義務教育学校

・市内認定こども園、保育所、幼稚園

※兵庫教育大学附属小・中学校、幼稚園含む

○配布数 4,912袋



◆新成人へのスープもち麦の配付

成人式に出席する新成人へ、株式会社マルヤナギ小倉屋と社高校生活科学科の生徒が共同開発した「スープで食べるもち麦 和だしカレー」を配付。

- 配付日 令和4年1月9日（日）成人式開催日
- 配布数 令和3年度新成人 420人分
- 配付物 ①スープで食べるもち麦 和だしカレー（お祝いシール貼付）
②もち麦ってなんだろう？（A4サイズを半分に折る）



◆市内小学生によるもち麦の麦踏み体験

市立滝野南小学校児童が市内農産物の生産現場への理解、関心を深めるとともに、食に関する正しい知識を学ぶことで健全な食生活を実現することを目的とした、市内事業者の工場見学及びもち麦に関する学習会並びにもち麦踏み体験を昨年度に引き続き実施。

- 日時 令和4年1月26日（水）午前10時00分～
・学習会（滝野南小学校） ・麦踏み体験（加東市屋度）



◆加東市産もち麦パンフレット作成および配付（かとうのもち麦）

加東市産もち麦を周知することを目的としたパンフレットを14,000部作成し配付。

- 配布先 市内小・中学校・義務教育学校全児童生徒及びその保護者
市内認定こども園、保育園、幼稚園の園児の保護者
市内飲食店事業者

◆加東市産もち麦のPR幟の作成及び設置

加東市産もち麦をPRするための幟を60本作成。生産者へ配付するとともに、作付ほ場周辺に設置し、加東市がもち麦栽培の盛んなまちであることを市内外の方へPRします。



◆KCV番組 キラリ☆もち麦 輝くまちKATO

加東市産もち麦に対する理解を深め、市民の皆様が、積極的に加東市産もち麦を取り入れた食生活を実践し、市民の健康的な生活の実現を目的とした番組を放映。

- 放映時間 30分
- 放映内容 加東市産もち麦を使用した料理を提供する飲食店の紹介、もち麦3分クッキング、もち麦の持つ栄養素、免疫力との関係に関する内容など
 - ・グルっとKatoもち麦ツアー
 - ・Katoヘルシー☆レストラン
 - ・まいにちCHOU健康！
 - ・キラリ☆もち麦Life
 - ・もち麦3分クッキング
 - ・もち麦給食時間



◆広報かとう もち麦とつくるまちKato

加東市民に加東市産もち麦やもち麦の持つ健康効果等を情報提供し、元気で健康な生活を実現するために、加東市産もち麦に関する特集記事を掲載。

- 掲載数 広報かとう6月号（P17）から全10回 A4サイズ（5段中4段使用）

<p>5月</p> <p>令和3年産もち麦を 約200t収穫</p>		<p>8月</p> <p>県立社高等学校の 生徒と株式会社マルヤナ ギ小倉屋が共同開発した 「スープで食べるもち麦 和だしカレー」発売！</p>	
<p>9月</p> <p>「もち麦喫食が腸内環 境や食生活に及ぼす影 響に関する共同研究」の 結果報告会を開催！</p>		<p>10月</p> <p>令和3年度もち麦生産者大会を開催</p>	
<p>11月</p> <p>令和4年産もち麦を播種 (約100ha)</p> <p>県立社高等学校の生徒 が第10回総品！うま いもん甲子園全国大会 に出場！</p> <p>県立社高等学校の生徒 が「加東市の魅力知り つくしちやえツアーで 加東市産もち麦をPR</p>	  	<p>初開催！加東市産もち麦料理コンテスト</p>  	<p>1月</p> <p>市内小学生・高校生によるもち麦踏み体験を実施</p> 
<p>12月</p> <p>「ひょうごもち麦パンプロジェクト」始動！</p> <p>かとうもち麦フェス開催！</p>	 	<p>2月</p> <p>市内こども園等の園児、児童、生徒にもち麦商品 を配付</p> 	

●「ひょうごもち麦パンプロジェクト」発足

兵庫県民の健康増進と共に、SDGsを念頭に置いた地域の農業・産業振興、地産地消の推進を目的として、兵庫県下のリテールベーカリーと、兵庫発の新しい日本の健康パンを目指した「もち麦パン」を育成していく「ひょうごもち麦パンプロジェクト」を発足。



●もち麦喫食が腸内環境や食生活におよぼす影響に関する共同研究結果報告

令和2年8月25日に当市と(株)マルヤナギ小倉屋、国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所で締結した連携協定に基づき、健康課題の解決に向けた取組の一環として行った、もち麦摂取による健康調査の研究結果を報告。

【研究概要】

被験者：市役所職員、市民病院職員 男女60名

期間：令和2年10月1日～12月4日（説明会9/15,25）

- ・[第1回調査] 10/1・2日に腸内細菌叢、短鎖脂肪酸、血液検査、食事調査を実施
↓ 2か月間、蒸しもち麦70gを毎朝摂取し、Web日誌でモニタリング
- ・[第2回調査] 12/3・4日に第1回と同じ項目を調査

