

令和4年度加東市もち麦活用協議会 事業実績報告書

【協議会】

- ・ 6/10 協議会総会
- ・ 10/13 生産者大会
 - ・ マルヤナギ賞表彰、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
 - ・ 5/10 刈取前ほ場診断 ※JA・普及センター・市
 - ・ 12/12 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
 - ・ 2/9 ほ場診断 ※JA・普及センター・市
 - ・ 3/8 ほ場診断 ※JA・普及センター・市
 - ・ 3/11 ほ場診断 ※普及センター
 - ・ 3/24 ほ場診断 ※JA・普及センター
- 4年産
- 5年産



②情報誌配付

- ・ 4/4 「加東キラリモチ情報」の配付 (4年産)
 - ・ 12/12 「加東キラリモチ情報」の配付
 - ・ 1/13 「加東キラリモチ情報」の配付
 - ・ 2/13 「加東キラリモチ情報」の配付
 - ・ 3/17 「加東キラリモチ情報」の配付
- 5年産



③部会

- ・ 4/ 8 第1回 種子生産について
- ・ 6/29 第2回 種子生産について
- ・ 9/ 2 第3回 種子価格、生産者大会について
- ・ 9/14 第4回 種子価格・生産について
- ・ 10/7 第5回 種子価格、生産者大会について
- ・ 3/27 第6回 種子価格について

④その他

- ・ 12/19 ほ場視察研修 (市内10カ所)
- ・ 3/20 国立研究開発法人 農研機構西日本農業研究センター (広島県福山市)
 - ・ もち麦サミット開催に向けての相談・情報収集
 - ・ JA晴れの国岡山 (岡山県勝央町) ほ場視察

【特産部会】

- ・ 8/17 第1回特産部会 (地域情報センター)
 - (1) もち麦を活かしたまちづくり推進会議の結果について
 - (2) 加東市産もち麦スイーツコンテストの審査について
- ・ 9/15 第2回特産部会 (地域情報センター)
 - (1) もち麦を活かしたまちづくり推進会議の提案事業について
 - (2) 北播磨「農」と「食」の祭典への出展について
 - (3) のぼり・ミニのぼりについて

- ・ 10/17 第3回特産部会（地域情報センター）
 - （1）もち麦を活かしたまちづくり推進会議の提案事業について
 - （2）北播磨「農」と「食」の祭典の出展内容について
 - （3）加東市産もち麦スイーツコンテストの結果について
- ・ 11/15 第4回特産部会（加東市役所）
 - （1）農と食の祭典の出展報告について
 - （2）加東市もち麦活用協議会 YouTube アカウントの活用について
 - （3）令和5年度以降の実施事業について
- ・ 12/14 第5回特産部会（加東市役所）
 - （1）令和5年度事業について
- ・ 1/18 第6回特産部会（地域情報センター）
 - （1）令和4年度事業について （2）令和5年度事業(案)について
- ・ 2/14 第7回特産部会（加東市役所）
 - （1）令和5年度事業(案)について
- ・ 3/15 第8回特産部会（地域情報センター）
 - （1）ひょうご農畜産水産物ブランド戦略について（加東農林振興事務所より）
 - （2）ひょうごフィールドパビリオンへの出展申込について
 - （3）ひょうご推奨ブランドへの登録申請について
 - （4）パティスリーモンプリュ作成のもち麦お菓子について
 - （5）サミット開催に向けた視察について

◆もち麦料理コンテストの実施

「加東市産もち麦を使用したスイーツ」をテーマに、令和4年8月1日から令和4年9月30日まで、メニューを募集し、10月11日に審査員5人の1次審査（書類審査）により5品を選出。最終審査は、応募者が自ら調理したスイーツを、最終審査委員長の林 周平氏（パティスリー モンプリュ シェフ）をはじめとする審査委員が実食審査を行い、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「～麦こっこ～」中川 華鈴さん

○準グランプリ「もち麦のふわもちブッセ」社高3年 有延 陽菜さん

○3 位「三草茶あんのもちっと酒まん」社高3年 久保田 佳歩さん

※応募者数：117人（市内41人、市外76人）

内訳：高校生111人、一般5人、団体1団体

※最終審査：令和4年11月27日（日）

午後2時 加東市役所 保健センター調理室



◆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」を含む3種類を配付。

○配付日 令和5年1月8日（日）成人式開催日

○配布数 令和4年度新成人 400人分

○配付物 ①スープで食べるもち麦（お祝いシール貼付）

・和だしカレー ・ごま香るわかめ ・梅香る和だし

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5年1月20日（金）午前10時00分～

- ・学習会・工場見学（株式会社マルヤナギ小倉屋社工場）
- ・麦踏み体験（加東市屋度）



◆加東市産もち麦のPR幟・ミニ幟の作成及び設置

加東市産もち麦をPRするための幟を130本作成し、作付ほ場に設置するため生産者へ配付。また、ミニ幟1本を作成し、店舗の来店者に加東市産もち麦をPRし、認知度向上を図るとともに、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。



◆K C V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5月号～ 全11回

A4サイズ（5段中4段使用）



◆加東市産もち麦を販売やメニューで使用している店舗

飲食店舗等へ新商品の働きかけを行い、加東市産もち麦を使用・販売した店舗は次のとおりです。（市内２２店、市外３３店）

市内：アイガー、カラコル、割烹にしき、風良里、割烹富勝、Ma.go.wa、モンテゴベイ、房舎、中村さんのおにぎり、ピンクハウス、ワイルドダック、FARMER'S CAFE+GARDEN、メナージュ、イオン社店、マックスバリュ社店、フレッシュさとう、ボンマルシェ、ふれすこ社店、加東営農経済センター、ＡＢＣゴルフクラブ、道の駅とうじょう、郵便局

市外：誠味屋本店、いずよね、ピストリーナマツヤマ、サ・マーシュ、マナレイア、Komel、あこうばん、ベーカリーケルン、阪急ベーカリー、イスズベーカリー、ドンク、ラ・スイート神戸、神戸みなと温泉 蓮、神戸ポートピアホテル、グランドニッコー淡路、ホテルオークラ神戸、城崎温泉朝霧荘、神戸ベイシェラトン、メゾンムラタ、ブーランジェリーレコルト、カフェモロゾフ、ホテルモントレ神戸、カネス製麺、サザエ食品、ふれすこ西脇、JA 兵庫六甲、イオン小野、イオン加西北条、イオン稲美、コープこうべ、主婦の店赤穂、関西スーパー、トーホー

◎その他

●MOCHIPUCHI ライド”初開催！

市内のもち麦畑が黄金色に変わり始めた令和４年５月７日、加東市観光協会主催のもち麦畑を見ながらサイクリングを楽しむ“MOCHIPUCHI ライド”が初めて開催され、社高専生活科学科の生徒を含む２０名が参加しました。

参加者は、滝野にぎわいプラザを出発し、春の爽やかな風を感じながら、市内でもち麦が栽培されている地区約２４kmのコースを快走し、心地よい汗を流しました。昼食はステラパークに立ち寄り、もち麦ごはんのお弁当が配られ、お土産としてもち麦パンが手渡されました。



●北播磨「農」と「食」の祭典に初出展！

北播磨の農畜産物や農産加工品の魅力をイベントによりPRし、北播磨農産加工品の認知度向上、地産地消、消費拡大、販路拡大を図ることを目的に、北播磨農と食の祭典実行委員会が主催の「北播磨「農」と「食」の祭典」が、１１月３日、加西フラワーセンターで開催され、初出展しました。加東市産もち麦の精麦品や蒸しもち麦等の販売、PRパネルの展示のほか、簡単なアンケートも実施し、１７０人のうち、加東市がもち麦の産地であることを知らない方が１０２人（６０％）という結果になりました。



●市内の子どもたちの腸内フローラ大調査がスタート！

㈱マルヤナギ小倉屋と国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所が、３月２１日、加東市役所で市内の親子約１５０人を対象に、腸内環境の実態や変化を観察する「腸内フローラ大調査」の説明会を開催しました。

学校給食や食生活に地域産もち麦を取り入れる加東市に住む子どもとその家族の腸内フローラを調査することになり、国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所の職員から「おなかと健康」に関するセミナーを受け、検査キット等が配られました。

