令和５年度加東市もち麦活用協議会　実績報告書

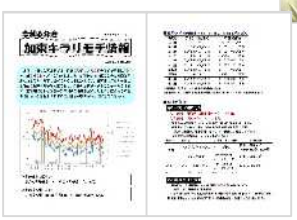
【協議会】

■　5/15　加東市もち麦活用協議会総会（加東市役所 301･302 会議室）
令和４年度 事業実績報告及び収支決算報告
令和５年度 事業計画(案)、令和５年度 予算(案)
令和６年産種子に係る負担金について

【栽培部会・種子部会】

①ほ場診断
- 5/ 9　※JA・普及ｾﾝﾀｰ・市（５年産）
- 12/11、1/18、2/6、3/11　※JA・普及ｾﾝﾀｰ・市（６年産）

②情報誌配付
- 5/15、12/11、1/18、2/6、3/11
「加東キラリモチ情報」の配付



③部会
- 4/27　種子価格、令和６年産について

④その他
- 4/18、5/12　種子審査
- 9/28　反省会
- 12/13　午前：生産者表彰式
午後：ほ場巡回視察研修（市内 11 カ所）

★消毒薬剤防除マスク・ゴーグル配布

もち麦ほ場へ消毒薬剤を散布する際、使用後に目が痛くなり作業に影響することから、作業に対する生産者の嫌悪感を排除し、消毒薬剤の取扱いの改善となるため、防除マスク・ゴーグルを初めて購入し、生産者（営農組合 11 組織各２個ずつ、個人５名･法人１者各１個ずつ）へ配布した。

●ほ場のぼり設置用塩ビパイプ配布

もち麦栽培ほ場にのぼりを設置するための塩ビパイプを、生産者（営農組合 11 組織 10 本ずつ、個人５名･法人１者５本ずつ）へ配布した。

●もち麦種子消毒剤購入助成金

生産者の経費負担を軽減するとともに、もち麦の安定した収量の確保及び品質の向上を図るため、もち麦の種子消毒に係る消毒剤購入費の一部（1/2）を助成した。
・ベンレートＴコート、Ｚボルドー

【特産部会】

第１回
- 6/29　・加東市産もち麦フォトコンテストの審査方法、加東市産もち麦料理コンテスト、もち麦研究大会（仮称）の開催について
- 7/28　・加東市産もち麦おにぎりと汁もんコンテストの審査要領、加東市もち麦フ

第2回　エス、令和６年度事業、もち麦研究大会（仮称）の開催、加東市産もち麦フォトコンテストの審査について

- 8/28 第3回　・かとうもち麦フェス、令和６年度事業、北播磨もち麦研究大会ｉｎ加東（仮称）の開催について
- 9/28 第4回　・令和５年度北播磨「農」と「食」の祭典への出展、もち麦マップ、北播磨もち麦研究大会 in 加東（仮称）の開催について
- 12/ 4 第5回　・第２回加東市産もち麦フォトコンテスト、かとうもち麦フェス、北播磨もち麦研究大会 in 加東の開催について
- 1/31 第6回　・北播磨もち麦研究大会 in 加東の開催、令和６年度加東市もち麦ウォーク、令和６年度事業（もち麦刈り・もち麦うどん早食い大会）について
- 2/27 第7回　・令和５年度事業及び令和６年度事業、令和６年度もち麦ウォーク、令和６年度麦刈り体験、令和６年度もち麦うどん早食い大会について
- 3/26 第8回　・令和６年度もち麦ウォーク、令和６年度もち麦レシピコンテスト、令和６年度もち麦体験教室（第２弾）について

★北播磨もち麦研究大会 in 加東を初開催

加東市もち麦活用協議会が発足してから５年の節目の年であり、北播磨のもち麦キラリモチの生産者の栽培意欲の向上を図るとともに、北播磨地域の皆様にもち麦の魅力を知っていただき、もち麦キラリモチの認知度向上や消費拡大、市民の健康増進を目的に初めて開催しました。

○日時　令和６年２月２５日（日）午後１時～午後４時３０分

○場所　やしろ国際学習塾（加東市上三草１１７５）

（１）市民向け講演会（参加者数：約６０人）

講師：国立研究開発法人　医薬基盤・健康・栄養研究所（NIBIOHN ニビオン）

ヘルス・メディカル微生物研究センター長　國澤純 氏

演題：あなたのお腹は大丈夫？腸内環境から考えるあなたの健康未来

（２）生産者向け講習会（参加者数：約５０人）

①講師：農研機構西日本農業研究センター研究員 杉田知彦 氏

演題：もち麦の品種特性～もち麦品種「キラリモチ」と最近の品種の違い～

②講師：元・農研機構研究員　石川直幸 氏

演題：おいしい「キラリモチ」をたくさん収穫するために

（３）もち麦うどんのふるまい（提供数：約１５０食）

提供及び調理責任者：遠藤コンス　齋藤福三郎 氏

（４）来場者に参加賞配付（配付数：１５０個）

（アイガー加東店のもち麦バンズ、きら☆りんマグネット、きら☆りんエコバックほか）

（５）加東市もち麦活用協議会インスタフォロー者へもち麦チップスをプレゼント

配付数：４７個（※R6.2.27 時点フォロワー数：379 人）

（６）もち麦商品の販売

１０事業所･団体が１８商品を販売しました。

（７）もち麦に関するパネル展示や、兵庫教育大学附属中学校１年生が作製したもち麦商品のパッケージ（案）の展示を行いました。

★かとうもち麦フェスを初開催

まちの拠点づくりコンソーシアムと協力し、加東市産もち麦の魅力をより多くの方に知ってもらう機会として、当協議会の主催で初めて開催しました。

〇日時：令和５年１２月１７日（日）午前１０時３０分～午後３時

〇場所：やしろショッピングパークＢｉｏ　１階情報プラザ（商品販売）

やしろショッピングパークＢｉｏ　２階多目的ホール（ワークショップ）

（１）もち麦商品の販売

加東市産もち麦を使用したスイーツやパン、お弁当、うどんなどを販売

（２）加東市産もち麦を使ったワークショップ

Ａ：遠藤コンスの齋藤社長と作ろう！もち麦うどん打ち体験（１５組）

時間：①10 時 30 分～11 時 30 分②12 時～13 時

③13 時 30 分～14 時 30 分

対象：3 歳児～小学生

講師：遠藤コンス株式会社　齋藤福三郎氏

Ｂ：もち麦入りクッキーでアイシングクッキーづくり体験

時間：①10 時 30 分～11 時 30 分②12 時～13 時

③13 時 30 分～14 時 30 分

対象：4 歳児～小学生

講師：cobaco　門脇有希氏

（３）加東市もち麦活用協議会のインスタグラムを１１月４日以降にフォローした新規フォロー者へ、先着２００名でアイガー加東店のもち麦バンズをプレゼント

令和５年６月６日時点のフォロワー　２００人

令和５年１２月１８日時点のフォロワー　３５１人

（４）加東市産もち麦のＰＲパネルの展示及びＰＲパンフレット等の配布

★加東市もち麦ウォークを初開催

もち麦がどのような気候風土で作られているかを参加者に体感してもらうことで、産地のＰＲ並びに地域農業の活性化に寄与することを目的としたウォーキングイベントを実施しました。

〇実施日：令和５年４月１日（土）午前９時～

〇ルート：約10㎞[平池公園（スタート）→沢部→大門→福吉→上田→トイレ休憩（社第三グラウンド）→福吉　→沢部→昼食休憩（社第一グラウンド）→平池公園（ゴール）]

〇参加者数　４５人（うさぎさんチーム：20 人、かめさんチーム：25 人）

★加東市もち麦体験教室（麦刈り＆うどん打ち体験）を初開催

もち麦のことを楽しく学び、体感してもらうことを目的にもち麦の勉強会、もち麦刈り体験、もち麦うどん打ち体験を一日掛けて実施しました。

○実施日：令和５年５月２１日（日）午前９時～
○内　容：①もち麦勉強会（加東市社福祉センター）
　　講師：(株)マルヤナギ小倉屋　山﨑 希氏
　②もち麦刈り体験(加東市上田)
　　講師：加西農業改良普及センター　宮脇 武弘氏
　③もち麦うどん打ち体験(加東市社福祉センター)
　　講師：遠藤コンス(株)　齋藤 福三郎氏
　　社高校生活科学科地方創生班３年生４人
○参加数：１２組（４６組より抽選）

★加東市産もち麦フォトコンテストを初開催

もち麦の認知度向上を目的とした取組の一環として、加東市産もち麦の様々な姿をたくさんの方に知っていただき、今後も残していくため、初めてフォトコンテストを開催しました。

＜インスタグラム部門＞
○募集期間：令和５年４月１日（土）～６月３０日（金）
　応募人数：２１人　応募数：４５作品
　Ａ賞（抽選５点）ヨギボービーズクッション+加東市産もち麦商品3,000円相当
　・晴れともち麦（かーか）・夕陽色の雨上がり（那珂小町）
　・「加東市産もち麦」畑の朝日（俊三郎）・雨上がりの宝石箱（gfmk56）
　・もち麦もちもちパン（いくら）
　Ｂ賞（抽選５点）加東市産もち麦商品3,000円相当
　・黄金色のサイクリングコース（coto）・収穫時期を迎えたもち麦（もこもこちゃんねる）・好きな風景（おやくっさん）
　・我が家のくいしんぼう（おにぎりむすめ）・もうすぐ収穫（貴）

＜プリント部門＞
○募集期間：令和５年４月３日（月）～６月３０日（金）
　応募人数：１３人　応募数：１７作品

・グランプリ	北藤　慶彦（多可町）	雨上がりの贈り物
・準グランプリ	藤原　知子（加東市）	もち麦畑と少年（オレ）
・加東市長賞	大戸　正和（三田市）	夕映え
・加東市もち麦活用協議会長賞	川畑　里美（加東市）	麦??いいえ もち麦です
・神戸新聞社	石田　愛凛（西脇市）	うまし糧

★兵庫教育大学附属中学校の出前授業

兵庫教育大学付属中学校１年生の総合的な学習の時間で、加東市産もち麦についての出前授業を実施しました。

①10/20・・加東市の特産品のもち麦とは何か、加東市ではいつからもち麦が作られているのか、もち麦には食物繊維がたくさん含まれているといった内容を説明しました。
②10/25・・加東市もち麦活用協議会の活動やもち麦を使用している店舗を紹介しました。

また、もち麦を多くの人に知ってもらうための課題等を説明し、生徒から多くの提案を受けました。

③11/10・・「ペット麦」の製作

生徒がもち麦をペットボトルを用いて実際に栽培し、収穫までの成長過程を観察することで、特産品をより身近に感じることができました。

◆もち麦料理コンテストの実施

「加東市産もち麦おにぎりと汁もん」をテーマに、令和５年７月１８日から令和５年９月８日まで、メニューを募集し、９月１９日に審査員５人の１次審査（書類審査）により５品を選出しました。最終審査は、応募者が自ら調理したおにぎりと汁物を、最終審査委員長の青山哲氏（西脇ロイヤルホテル総料理長）をはじめとする審査委員が１０月２１日に実食審査を行い、グランプリから５位までのメニューを決定しました。

●グランプリ「不調に打ちかとう（加東）！美腸ナッツおにぎり＆コロコロスープ」
衛藤　沙弥さん（一般）

●準グランプリ「夏野菜たっぷりのオムライスおにぎりとミネストローネ」
松田　輝紗希さん（社高校３年生）

●３　　位「焼もろこしおにぎりと２度楽しむ鳥だんご汁」
岸本　和美さん（一般）

●４　　位「鮭大葉おにぎりにとろろ汁をそえて」
壷井　彩夏さん(社高校１年)

●５　　位「お茶香る新感覚おにぎりと里芋の粕汁」
石塚　佳乃さん(社高校２年)

※応募者数：１２５人（市内５３人　市外７２人）
内訳：小学生６人、高校生116人、一般３人

◆２０歳の若者へもち麦チップスを配付

「令和６年加東市二十歳の集い」に出席する方へ、株式会社マルヤナギ小倉屋の「もち麦チップス」を配付しました。

〇配付日：令和６年１月７日（日）
〇配布数　新成人加東市二十歳の集い参加者　４００人分
〇配付物　・もち麦パンフレット　・もち麦チップス（お祝いシール貼付）

◆市内小学生によるもち麦の麦踏み体験

市立米田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しました。

〇日時：令和６年１月１６日（火）午前１０時～
・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）

〇参加：加東市立米田小学校１～４年生：２３名
兵庫県立社高校１年生：２名
屋度麦秋会（ほ場）：２名

★加東市キラリもち麦マップを作製

加東市産もち麦の魅力をより多くの方に知ってもらうため、加東市内でもち麦が食べられる飲食店やもち麦の育て方などを載せた加東市キラリもち麦マップを 5,000 部作製しました。

飲食店や販売店の地図やお店の説明、見た人が誰でも分かるよう、もち麦の魅力がぎゅっと詰まっています。完成したマップは、農政課窓口や市内公共施設、加東市産もち麦が食べられる飲食店等に設置したほか、イベントでの配布やマップを使った事業も企画します。

・飲食店１３店舗　やまや旅館、カントリーカフェ風良里、房舎、割烹　にしき、モンテゴベイ、ベッカライカフェアイガー加東店、手打ちうどん孫心、ちいさいおやつ、割烹　富勝、中村さんのおにぎり、PINK HOUSE、パン工房　カラコル、Ｍａ．ｇｏ．ｗａ
・もち麦販売店舗５店舗　マックスバリュ社店、やしろショッピングパークＢｉｏ、ふれすこ社店、マックスバリュ東条店、道の駅とうじょう
・もち麦うどん打ち体験１店舗　めん工房　遠藤コンス株式会社

◆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 170 本作製し、栽培ほ場に設置するため生産者へ配付しました。また、ミニ幟 100 本を作製し、店舗の来店者に加東市産もち麦をＰＲ。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しました。

◆ＫＣＶ番組　キラリ☆もち麦　輝くまち KATO

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

〇放映時間　３０分
〇放映内容　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
・まいにち CHOU 健康！
・もち麦３分クッキング
・Kato ヘルシー☆レストラン
・キラリ☆もち麦 Life
・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しました。

〇掲載数　毎月 全１２回　Ａ４サイズ（3分の２使用）

◆加東市産もち麦を販売やメニュー提供している店舗

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２４店、市外４６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、Local kitchen かかし、やまや旅館、手打ちうどん孫心、ちいさいおやつ、山のおやつ工房はるあき、㈱田尻農園、イオン社店、マックスバリュ社店、マックスバリュ東条店、ボンマルシェ社店、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

市外：誠味屋本店、いづよね、MATSUYAMA、サ・マーシュ、マナレイア、Komel、あこうぱん、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、西脇ロイヤルホテル、ＩＹ関西、サンプラザ、さとう、平和堂、オークワ、銀ビルストアー、ライフ近畿、光洋、阪急オアシス、Ａコープきんき、道の駅みき、明石・姫路学校給食

◎その他

「兵庫育ちのもち麦」が兵庫県認証食品“ひょうご安心ブランド”認証を取得

西脇市・多可町のキラリモチと併せて「北播磨のもち麦キラリモチ」を使用したもち麦精麦商品「兵庫育ちのもち麦」全４品（兵庫育ちのもち麦 350g、1kg、2kg、5kg）が、令和５年９月、兵庫県認証食品として「ひょうご安心ブランド」を認証取得しました。