

## もち麦の機能性を強みとした産地再生

もち麦産地再生の突破口として、普及センターは農家も参画する協議会を設立し、皆の思いを一つにする理念の構築と、もち麦の“機能性”を強みとした生産・販売の支援を展開した。その結果、もち麦産地は売れない産地から売れる産地へと変貌を遂げた。

### 1 産地の概要

福崎町では1991年よりもち麦を特産品とした農商工連携に取り組んできた。もち麦はもち麦生産組合（2戸、4営農組織）が栽培し、もちむぎ食品センターが買い上げ、麺や精麦等に加工、販売している。しかし、加工品の販売不振による生産調整で、農家の栽培意欲は低迷していた。

### 2 もち麦産地振興協議会とビジョンの構築

2013年6月、普及センターは、もち麦の機能性（食物繊維；β-グルカン）を強みに、もち麦生産組合、加工販売者、関係機関による「もち麦産地振興協議会」（以下、協議会）を設立し、「もちむぎの恵みで、みんなが元気」を理念に産地ビジョンを構築した。

### 3 生産が継続できるしくみづくり

需要と供給のミスマッチを解消するため、普及センターは、協議会において生産者と実需者が共有できる目標設定の必要性を助言し、5か年の生産目標数量の策定を支援した。

在来品種「米澤モチ2号」は倒伏性や生産性に問題があるため、栽培ごよみを見直して研修会で栽培技術の向上を図った。また、機能性、生産性に優れた新品種の検討を行った。

その結果、生産者の栽培意欲が高まり、作付面積は35.3haに拡大した。

### 4 機能性を活かした販売戦略で魅力を発信

販売力強化として精麦、麺など計5品目で兵庫県認証食品の取得を支援した。さらに協議会の消費PR活動を先導し、業界ネットワークの構築や、

有名シェフ、薬学博士、バス会社等とのコラボによる「もち麦の機能性を考えるフォーラム」や「レシピコンテスト」「もち麦体験ツアー」を支援した。

また、県立大学と連携して、もち麦の優位な機能性（食物繊維が一般大麦の1.6倍）を立証し、学生考案レシピとともにPRパンフを作成してもち麦の魅力を発信した。

その結果、もち麦ドレッシングの販売や病院の給食で週に1回、もち麦ごはんが採用された。以上の取り組みで、もち麦製品は、今や販売制限が必要なほど人気を博している。

### 5 今後の取り組み

今後、食品の機能性表示が可能となるため、普及センターは産地ビジョンを柱に、更なるもち麦産地の活性化を支援していく。

山谷 千佳子（光都農業改良普及センター、前姫路農業改良普及センター）  
（問い合わせ先 電話：079-281-9338）



図 もち麦産地再生への作付面積、収穫量の推移