

# もち麦普及大作戦 ～ホットクでほっとかない地域に～

兵庫県立社高等学校  
生活科学科2年地方創生班



# 兵庫県の北播磨地域に位置する加東市

兵庫県



北播磨地域



加東市



兵庫県のほぼ中央に位置

5市1町からなる

西脇市・三木市・小野市

加西市・加東市・多可町

兵庫県中央部やや南に位置

【特産品・観光名所】

山田錦・釣り針・桃・山の芋

おもちゃ王国・播州清水寺

# 社高校生活活科学科



プロの料理人による実習



高校生チャレンジショップ

「食」と「栄養」のスペシャリスト養成を目指した学習活動



テーブルマナー講習



地元小学校で食育授業



12 つくる責任  
つかう責任



14 海の豊かさを  
守ろう



15 陸の豊かさも  
守ろう



# 地方創生班の活動



魅力発信バスツアー企画



桃狩り

商品開発や体験学習など食を通じた地域活性化活動



企業との共同開発商品



もち麦刈り取り

12 つくる責任  
つかう責任



14 海の豊かさを  
守ろう

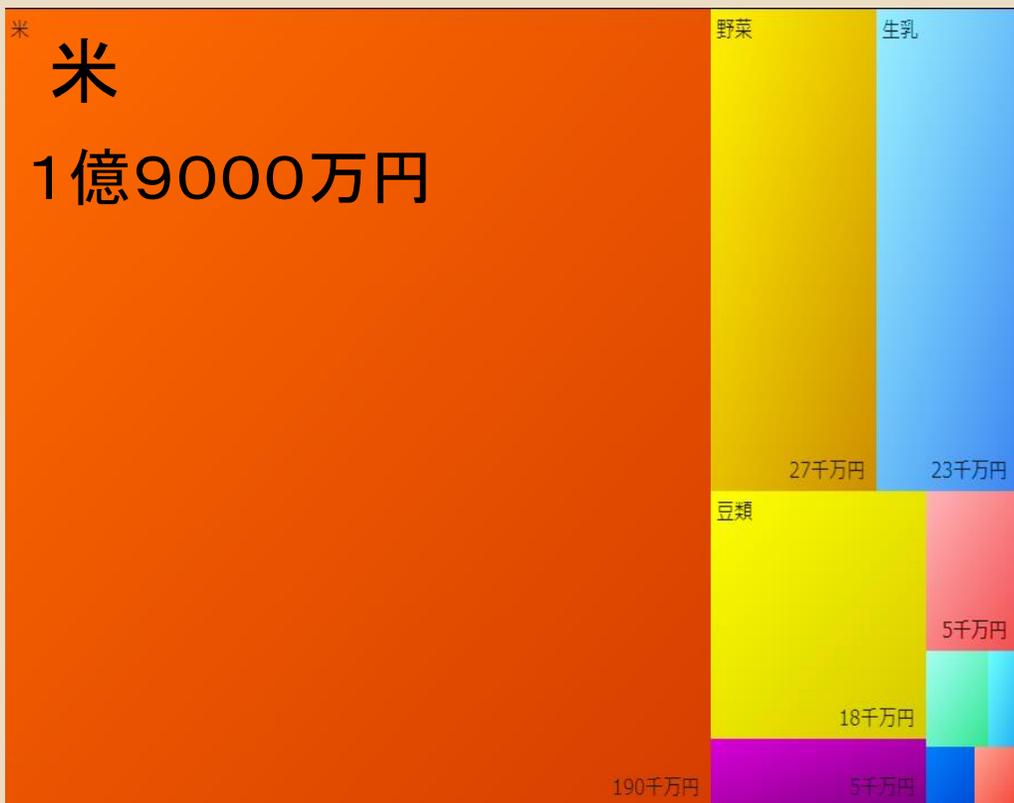


15 陸の豊かさも  
守ろう



# 第一次産業の割合(作物)

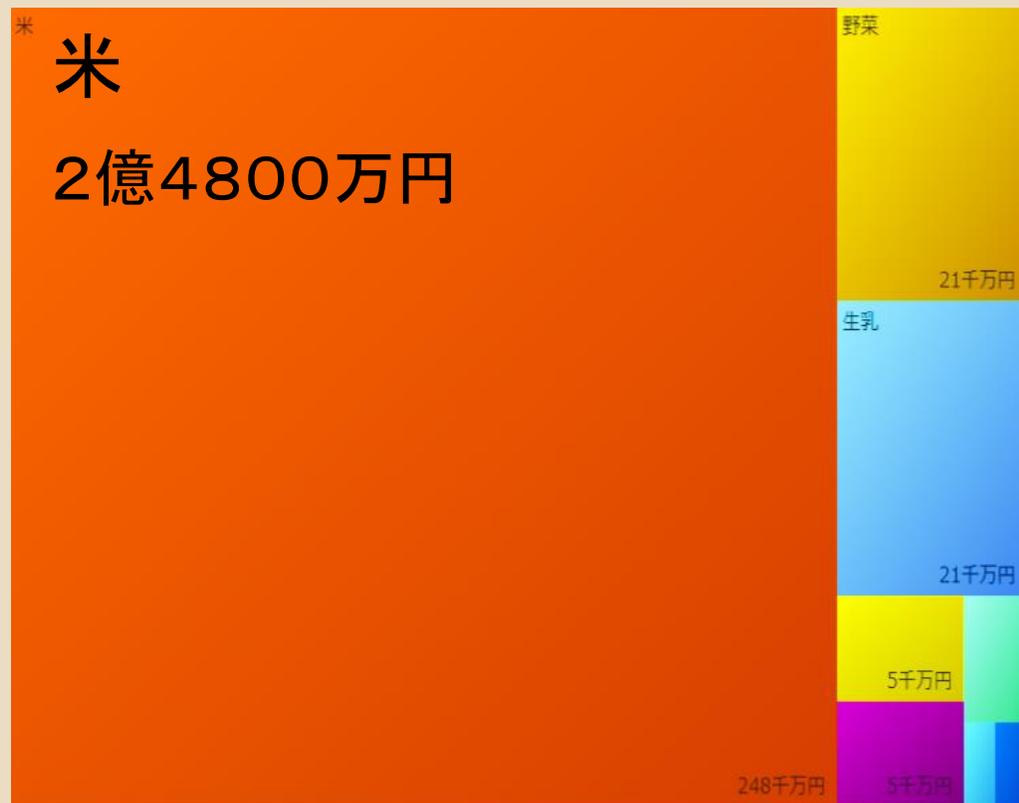
2014年 加東市品目別農業産出額



増加



2019年



# 山田錦

「酒米の王様」の異名を持つ酒米で  
全国の生産量の約6割が兵庫県

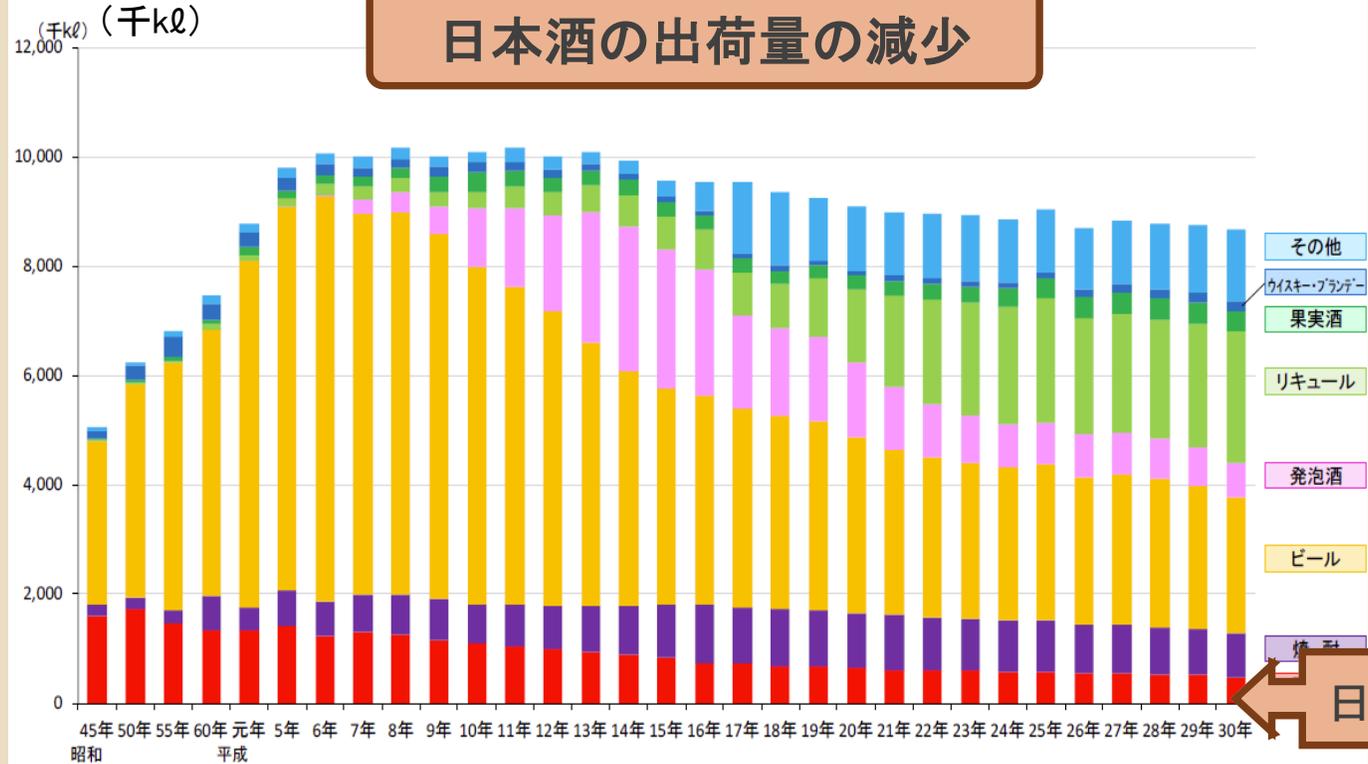
作付面積の推移（基幹のみ）

(単位:Ha)

年度	水田面積	水稻作付面積	酒造好適米		主食用水稻	転作面積
			山田錦	その他の酒米	うるち米	
H30	2503.8	1832.6	1204.6	43.6	584.4	671.2
R1	2464.5	1851.9	1214.7	45.3	591.9	642.6
R2	2488.6	1846.7	1130.2	43.4	673.0	642.0

山田錦 作付面積推移から作成

## 日本酒の出荷量の減少



## 酒造好適米の需要量の低下

(千トン)

27年産	28年産	29年産	30年産	元年産	2年産
98~100	96~98	93~95	87~89	88~90	87~89

令和2年4月 農林水産省政策統括官

山田錦だけに頼らず  
新たな特産品を！

日本酒

# シロガネコムギともち麦

シロガネコムギ

収穫時期が遅い



農家さんの負担が大きい



もち麦

収穫時期が早い



農家さんの作業負担軽減



もち麦の栽培スタート



# もち麦とは？

## もち麦摂取による効果

水溶性食物繊維が豊富



食後の**血糖値上昇**を抑える

腸内環境を整える



## 白米と比べて

白米の**約20倍**の食物繊維  
「**大麦β-グルカン**」が豊富」

たんぱく質が白米の**2倍**

白米にはほとんど含まない  
「**ミネラル**」「**ビタミン**」が豊富

もち麦って体にいい！



# もち麦実証実験(加東市)

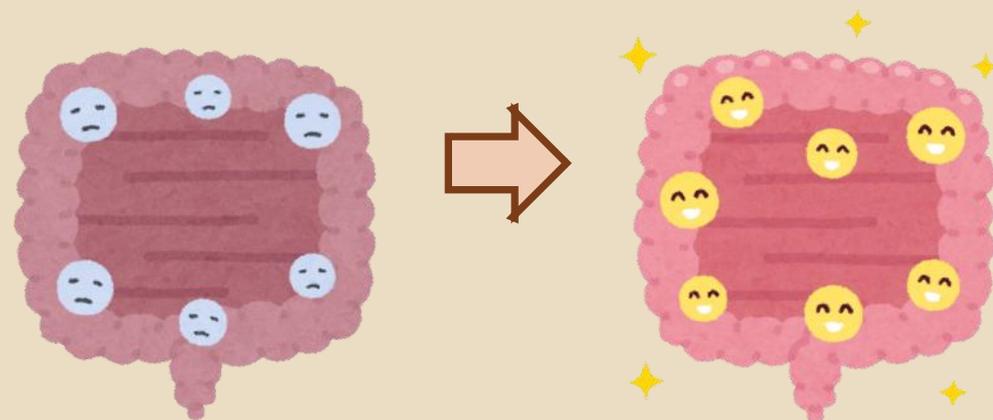


体調や食生活にいい結果が!

株式会社マルヤナギ小倉屋  
「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」

## 【食物繊維の摂取量増加によって】

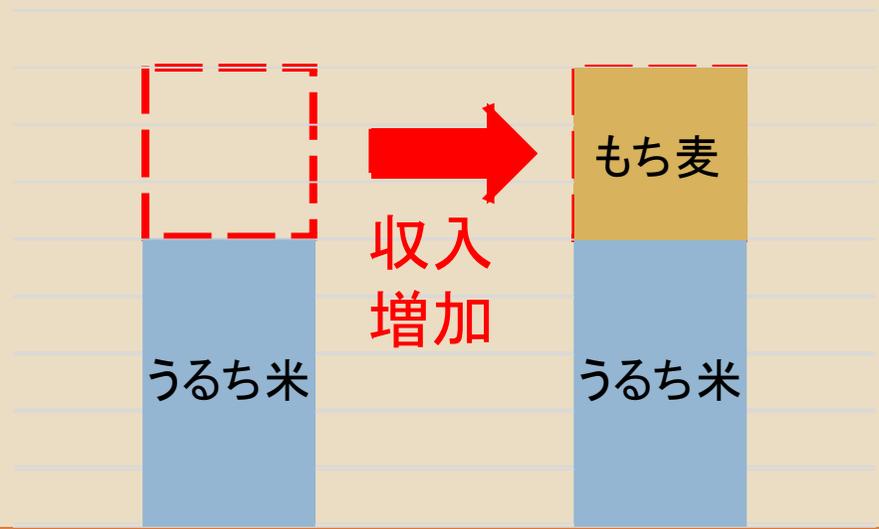
- 食事量や間食の減少 (ダイエット効果)
- 腸内環境の改善 (快便)
- 食生活の改善 (健康)





# 二毛作と収入

## うるち米・もち麦の栽培期間



### うるち米 & もち麦

- ➡ 栽培期間が重ならない
- ➡ 二毛作
- ➡ 2つの農産物で収入

# もち麦の推移と今後の目標

## 麦(作付面積)

(単位:ha)

品種名	H29	H30	R1	R2	計画R5	備考
	作付面積	作付面積	作付面積	作付面積	作付面積	
シロガネ小麦	130.4	121.3	80.5	0	0	
大麦	25.4	26.2	56.8	114.5	150	
合計	151.8	147.5	137.3	114.5	150	

変更・増加

## 麦(販売量)

(単位:t)

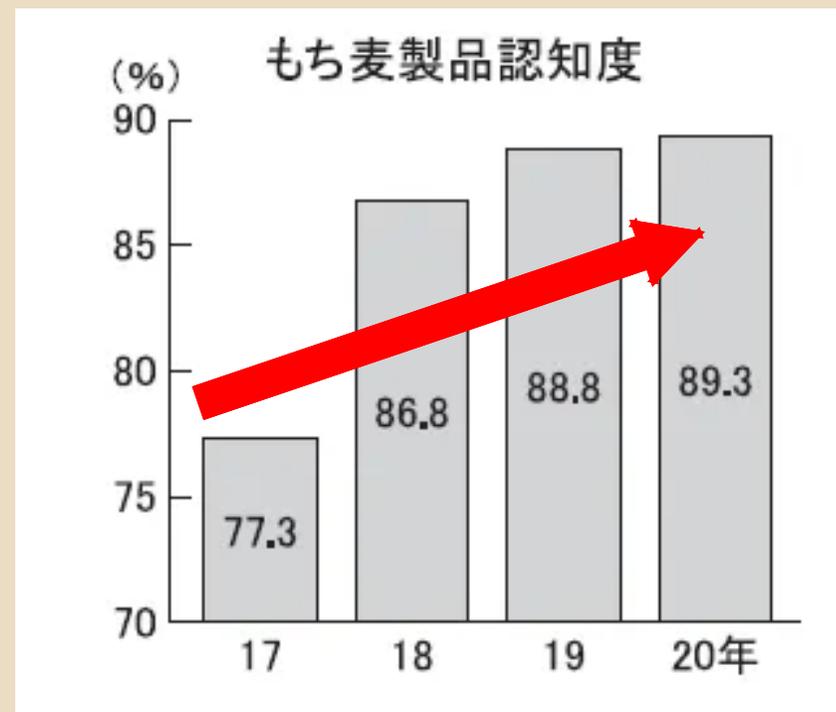
品種名	H29	H30	R1	R2	計画R5	備考
	販売量	販売量	販売量	販売量	販売量	
シロガネ小麦	245.7	172.2	182.3	0	0	
大麦		0	46.5	173.2	260	※もち麦
合計	245.7	172.2	228.8	173.2	260	

R3加東市水田農耕ビジョン

## 麦(生産量)

品種	都道府県	H29	H30	R1	R2
もち麦	全国	989	1,304	5,204	7,817
	備考	—	—	—	—

JA全農グループデータ



株式会社はくばくもち麦製品認知状況

# もち麦粉の活用

この調子で維持  
していきたい！



私たちにできる  
ことは何だろう…



もち麦認知度・生産量 **UP**

産官連携での商品開発

新たな加工品 もち麦粉

もっと生産量を  
UPさせるためには…



もち麦粉の新商品開発

# ねぎ



# ホットク



ホットクとは韓国のおやつで  
デザートやおかず系としても食べられています



- ・生地(もち麦粉)
- ・皮付きにんじん
- ・皮付きごぼう
- ・鶏肉
- ・チーズ

3 すべての人に  
健康と福祉を



8 働きがいも  
経済成長も



11 住み続けられる  
まちづくりを



12 つくる責任  
つかう責任



# うまいもん甲子園で全国大会出場

もち麦粉を使用したねぎもちっとホットクを考案



うまいもん甲子園に出場し、全国大会への出場が決定



ねぎもちっとホットクと共にもち麦を全国に広めるチャンス



# ねぎもちっとホットクで認知度・生産量UP



## 認知度

CGC、企業の方々に連携して頂き  
ねぎもちっとホットクの認知度を上げる



## 生産量



認知度が上がれば**需要**と**供給**もUP



もち麦の必要性が高くなり  
もち麦の生産量がUP!!!



中身を変えるだけでバリエーション豊富なホットク  
ができるという強みを生かして…



北播磨の高校生のアイデアでそれぞれ地域の特産品を使ったホットク開発！

北播磨  
五市一町ホットク

ホットクと一緒にもち麦関連商品を販売します！



# 高校生がホットクを展開するメリット

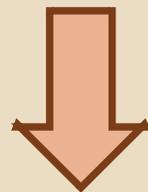


## 地域の高校生がホットクを作り販売

具材を考えるだけで  
商品化

高校ごと  
多くが地域と連携

高校がつながる  
地域がつながる



## 北播磨全体がもち麦で盛り上がる

地元の食材を使い  
地産地消

加東市のもち麦を  
北播磨地域の特産品に

兵庫県全体へ普及





# 北播磨五市一町ホットクから始まる販売戦略

第一段階

認知度UP

消費拡大

生産拡大

健康志向

麦畑拡大

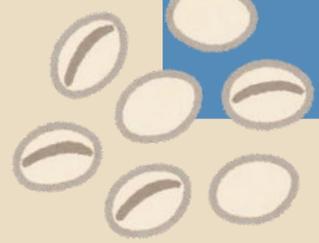
第二段階

販路拡大

兵庫県全体販売

第三段階

全国展開





# 販売による経済効果

もち麦粉1kgで何個のホットクができるか？

ホットク1個作るのに使うもち麦粉=10g

1kgでホットク 100個 作ることができる！

もち麦1kgの値段=700円

(例)連携企業Aで1日50個の販売を1年間する

$$50 \times 365 = 18,250 \text{個}$$

$$18,250 \times 10 = 182,500 \text{g}$$

$$182,500 \times 14 = 2,555,000 \text{g} = \text{約}2.5 \text{t}$$

ホットク1個作るのに使うもち麦粉10g

14店舗ある連携企業Aで販売すると

$$\text{約}2.5 \text{t} = 700 \times 2500 = \text{約}1,750,000 \text{円}$$

ホットクを販売することでもち麦粉の売り上げUPにつながる!!

# 目指せ！コンビニ！

当店の  
おすすめ



ホットクでレジ横を独占！

私たちの夢