

Akihaもち麦プロジェクト



秋葉の里 白雪もち麦

Akihaもち麦プロジェクトは、おいしくて健康にも良いスーパーフード「もち麦」で区民の皆さんの健康をサポートするために始まりました。

「顔が見える体制」のもと大切に育てられた秋葉区産のもち麦を「白雪もち麦」と名づけ、「仲間」を増やしなが、さまざまな取り組みを展開しています。

今回は、常に進化を続けるAkihaもち麦プロジェクトの最新情報をご紹介します。

問い合わせ 産業振興課(☎25-5689)



雪国うまれ、秋葉そだち

気持ちをもち寄ることで生まれる「力」

生産者・福祉施設・大学・行政が連携し、農業・福祉・健康づくりの各分野で課題解決と魅力創造を図りながら6次産業化を進めています。

今年度は「秋葉区のシェフ」が新たに加わり、秋葉区産「白雪もち麦」を使用したおいしく魅力的な商品開発を通して秋葉区の魅力を区内外へ発信していきます。



秋葉区のシェフたち

「サンカントピュール」 五十嵐 純一さん



あきは十色
白雪もち麦とバター・アーモンド・きび砂糖をたっぷり使用したクッキー



里山のこもれび
白雪もち麦を使用した生地に餡を包み込んだお菓子

秋葉区産もち麦の魅力、可能性に惹かれプロジェクトに参加しました。お菓子を通して、どのようにもち麦の良さを表現し、発信できるか、日々考えています。生産・販売・加工に携わる仲間と情報共有しながら「白雪もち麦」を広めていきたいと思っています。

「御菓子司 羽入」 羽入 千晶さん



もち麦おはぎ
白雪もち麦のみを使い、甘酒で炊いたあんこで包んだ砂糖不使用のおはぎ



もち麦焼き団子
白雪もち麦の風味と食感を生かしたお団子

このプロジェクトは、生産から販売まで区内の各分野のプロフェッショナルが連携して取り組んでいます。年齢や職種関係なくそれぞれの「得意」を生かし、力を合わせていることが「白雪もち麦」の強みであり、皆さんに安心して口にいただけるものであると確信しています。

「もち麦」を学ぶ・体験する



地域全体で大切に育てられている「もち麦」について、地元の小学生に伝える総合学習を行っています。

新津第一小学校では、4年生の総合学習で「もち麦」についての講演と調理実習を実施しました。子どもたちは、市の栄養士から「もち麦」の健康効果やさまざまな調理法についての講義を受けた後、調理実習でもち麦を炒って粉末にした「焦がし麦」を作りました。

「コトイロキッチン」 廣瀬 一樹さん



ベジフルスムージー
白雪もち麦と新潟の果物や野菜を合わせたスムージー



もち麦神楽南蛮味噌
白雪もち麦を混ぜ込んだ神楽南蛮味噌にバルサミコ酢を加え洋風に仕上げました

※期間限定メニューのため、現在は提供していません

全国から生産者やバイヤーが集う食の国際総合見本市「フードメッセinにいがた」に開発した「白雪もち麦」の商品を出展し、たくさんの人に秋葉区のもち麦を知ってもらうことができました。まずは地元から、そして県外、国外へと新潟のブランド米に続いて秋葉ブランドの「白雪もち麦」が広がってほしいです。