

## もちよる、ひろがる 秋葉のもち麦

# Akihaもち麦プロジェクト

問い合わせ 産業振興課(☎25-5337)

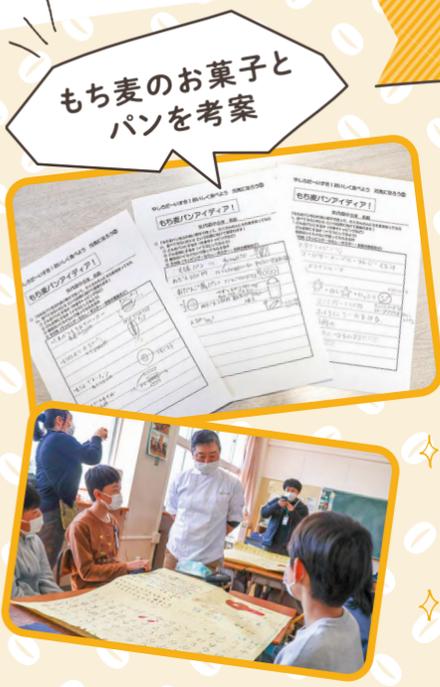
Akihaもち麦プロジェクトは、おいしくて健康にも良いスーパーフードであるもち麦で、区民の皆さんの健康をサポートするために始まりました。また、田んぼを効率よく活用する農業振興の一環でもあります。

大切に育てられた秋葉区産のもち麦「秋葉の里 白雪もち麦」を地域ブランドとするため、プロジェクトメンバーが連携し、さまざまな取り組みを展開しています。

今回は、進化を続けるAkihaもち麦プロジェクトの取り組みについて紹介します。

### Akihaもち麦プロジェクト × 矢代田小学校

矢代田小学校では、総合学習でもち麦について学んでいます。もち麦プロジェクトのメンバーが先生として授業を行い、栽培方法や栄養面などを伝えています。もち麦について知識を深めた児童たちは、「秋葉の里 白雪もち麦」を広めるため、もち麦のお菓子とパンを考案。プロジェクトメンバーがそれを商品化しました。山の手ふれあいまつりで、児童たちと一緒にそれらを販売し、用意した商品は完売となりました。



もち麦のお菓子とパンを考案



山の手ふれあいまつりで販売



サンカントピュールさんと6年生

5年生のパン販売

#### もちーナツ

子どもたちからもらったいくつかの案を試作した結果、ドーナツの「もちーナツ」を商品化しました。もち麦の存在感を感じられるよう、粒をそのまま使い、ドーナツの生地に入れました。もち麦は焼くと固くなるので、炊き上げをやわらかくして練りこむことで、もち麦のもちもちとした食感を感じられるドーナツになっています。山の手ふれあいまつりでは、子どもたちが一生懸命に宣伝・販売していて、すごいパワーだなと感じました。子どもたちの思いを商品にして、喜んでもらえてよかったです。もち麦を多くの人に知っていただくきっかけになったと思います。

サンカントピュール 五十嵐 純一さん

#### もち麦パン

5年生の個性あふれるアイデアの中から、できるだけ多くを取り入れながら、5種類のもち麦パンを考案しました。当施設の利用者とともに、大量のパンの製造・袋詰めなどを行い、当日無事に参加することができました。久しぶりにイベントでの販売となりましたが、もち麦を通して地域の方と交流できたことが大きな収穫となりました。また、多くの方からぶどう工房の商品を手にとっていただき、「おいしかったよ!」という声を直接聞くことができ、利用者の皆さんもとても喜んでいました。子どもたちと一緒に販売することも楽しい時間となりました。

(福)親和福祉会 ぶどう工房 古川 和城さん

クリーム・チョコ・塩バター・ハムチーズ・コーンマヨの5種類

- Akihaもち麦プロジェクトメンバー
- (株)白銀カルチャー
  - (福)親和福祉会
  - 新潟薬科大学
  - JA新潟かがやき
  - プロジェクトの活動について詳しい内容はこちら→
  - サンカントピュール
  - 御菓子司 羽入
  - うめやんkitchen
  - 秋葉区役所

### フードメッセでもPR

11月8日(水)~10日(金)に朱鷺メッセで開催されたフードメッセinにいがた2023に参加しました。「秋葉の里 白雪もち麦」の販路開拓につながるようPRし、もち麦を使用した商品で魅力を発信しました。

御菓子司 羽入 羽入 千晶さん

毎年フードメッセに参加していますが、年々認知度が上がっているように感じています。当店のフィナンシェやマドレーヌをPRすることで、もち麦を知ってもらうきっかけになると嬉しいです。

### もち麦レシピ

#### もち麦入りカレー

もち麦の下ゆで不要 手間いらず!

材料(6皿分)  
市販のカレールー…… 6皿分  
豚肉(牛肉、鶏肉などお好みで) …… 250g  
玉ねぎ …… 2個(400g)  
じゃがいも …… 2個(200g)  
にんじん …… 1本(100g)  
もち麦 …… 40g  
油 …… 大さじ1  
水 …… 800ml

作り方  
①鍋に油を熱し、一口大に切った具材を炒める  
②水ともち麦を入れ、沸騰後15分以上煮込む  
③火を止めてカレールーを入れて溶かす  
④弱火にしてとろみがつくまで煮込む  
もち麦はとろみが増すので、お好みで水を足してください

