

県産もち麦で大福

ひらせいホームセンター(新潟西区)

ひらせいホームセンター(新潟市西区)は、加工食品事業に力を入れる。第1弾として県産もち麦を原料にした大福を開発、10日に発売する。冷菓のセイヒョー(同市北区)に製造を委託し、原料のもち麦は特別農業法人ひらせいファーム(同)が農家から買い取る。健康効果が期待されるもち麦の栽培を後押しし、農家所得の向上も目指す。

初の食品開発、製造はセイヒョー 栽培促進 農家を支援

もち麦(もち性大麦)は粘りが強く、食物繊維を豊富に含む。血糖値の上昇やコレステロールを抑制する健康効果が注目され、白米に混ぜて炊いたり、バックご飯に加工されたりと需要が急増している。県内では、農研機構中央農業研究センター(北陸研究拠点(上越市)が寒冷地向けの新品種「はねうまもち」を開発、2016年から栽培を本格化させている。作付面積は近年増加傾向にある。

農業の活性化を目指すひらせいファームは、はねうまもちの収益性や将来性に着目。昨年、食感を生かした菓子の開発に着手した。ひらせいファームの清水泰成社長は「販路がなく、栽培をためらっている農家もいる。受け皿の一つとなり、生産を普及させたい」とする。製造を担うセイヒョー

の飯塚周一社長は「産地消費と農業活性化という思いに賛同した」と話す。

はねうまもちは農事組合法人「ファーム横土居」(新潟市北区)が生産した。昨秋、3000竹作付けし、今年6月に9千キ超を収穫。ひらせいファームはこのうち6千キ以上を買い取る。新潟市内の業者が精麦を担い、セイヒョー三条工場(三条市)で製造。「オール新潟」の技術で商品化された。

「もち麦大福」は1個70㌘。粉状のもち麦に砂糖と蒸気などを加えて生地を練

り、粒あんを包んだ。もちちりとした食感と麦の香ばしい風味が特徴だ。包装袋に麦の穂をデザインし、県産もち麦100%と地産地消をアピールした。

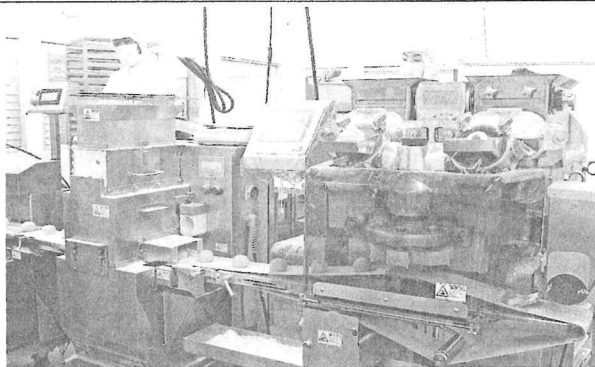
「手頃な値段で、食後や休憩時間の甘味として最適な商品ができた」と清水社長は自信を見せる。県内のひらせい店舗で発売するほか、積極的に販路を広げる考えだ。

ひらせいファームはひらせいホームセンターと協力。清水社長はひらせいホームセンター副社長を兼ね

る。今後、県産大麦などを原料にしたウイスキー製造への参入も計画する。協力農家と栽培した大麦を製造元に供給し、商品を自社店舗網で販売することで「農家所得の安定を下支えした

い」とする。

「もち麦大福」小売価格は当分の間、1袋4個入り197円(税別)。問い合わせはセイヒョーお客様相談室、(0800)5000144。



委託を受け「もち麦大福」を製造するセイヒョー三条工場(三条市)



県産もち麦を原料に、ひらせいホームセンターが開発した「もち麦大福」