

食物繊維豊富、高い健康効果

# 福崎特産もち麦

新品種「フクミファイバー」

## 加工品続々誕生



もち麦の新品種「フクミファイバー」を加工品に生かしている  
官農組合や香寺高校、寺尾製粉所の関係者たち＝福崎町役場

福崎町が特産品として生産に力を入れるもち麦の新品種「フクミファイバー」を使った加工食品が続々と開発され、販路を広げている。フクミファイバーは従来品種に比べて食物繊維が豊富で健康効果が高いとされ、栽培する官農組合と高校、大学、企業が連携して活用を推進。国内外で消費拡大を図っていく。(井上太郎)

パンケーキミックス、ラスク…

フクミファイバーは福崎町と岡山県美作市で試験栽培され、2018年に品種登録を出願。精白米の38倍、従来品種の「米澤モチ2号」より豊富な水溶性食物繊維「βグルカン」を含み、整腸作用や血中コレステロールを下げる効果が期待される。そうした中、加工品の原料を

米澤モチ2号からフクミファイバーに切り替える団体が増えた。19年には高橋官農組合がポーン菓子と精麦に、西治官農組合と神戸医療福祉大(福崎町高岡)、寺尾製粉所(姫路市福本町)がパンケーキミックスに使用し、福崎町内の観光交流センターやJJA兵庫西の農産物直売

## 産官学連携で販路拡大

所で販売。町は同年11月、加工品の詰め合わせをふるさと納税の返礼品メニューに加えた。寺尾製粉所は10月下旬から、農林水産省と日本貿易振興機構(JETRO)の補助事業で、パンケーキミックスをフランスでデスト販売している。来年2月までの約4カ月間で現地のレストラン、スーパー、インターネット通販など複数の販売ルートに乗せる。現地のシェフ、バイヤーの評価次第で継続して取引できる可能性があるという。

また、香寺高校(同市香寺町)の2年生の女生徒4人は課題研究の一環で、もち麦のパフを乗せたバターラスクを開発。今年8月、福崎町内のスーパーで限定販売し、50袋が完売した。林田璃羅さん(16)は「姫路のアーモンドバタートーストのように、福崎の喫茶店や家庭の定番になれば」と、レシピの発信も計画する。

現在、地元にある障がい者の就労支援施設に商品の袋詰め作業などを外注している高橋官農組合は、将来的に販売面での協業も進め、地域一体での6次産業化を目指すという。寺尾製粉所の寺尾知恭専務は「産官学の連携を深め、自由な発想で商品化の動きを加速させていきたい」と意気込んでいる。