COCON TOHOKU

福島県南相馬産

しこっと　もち麦

お米に混ぜて一緒に炊くと
もちっとした食感が楽しめます

〈古今東北の産地から〉

福島第一原発から20ｋｍ圏内の小高区川房は特に線量が高く、2016年7月12日避難解除された後も帰還者が少なく、全体の一割にもなりません。農地を耕作する者も少なく、大規模化が図られている水稲ならともかく、基盤整備の進まない畑地で農業経営するのは非常に難しい状況ですが、故郷の景観を守って後世に継ぐことも大きな役割であり、「いつか誰かが戻ってくる時まで」と願いつつ生産をしております。

相馬アグリ株式会社　代表取締役　大内　安男さん

ますます傾向を強める少子高齢化時代、いかに健康に年を重ねていけるかがより良い人生を過ごす上で大きな課題だと考えています。インスタント食品や偏った食材ではなく、毎日食べて健康になれる麦入りご飯を推奨していきたいと思っています。

【古今東北商品のこだわり】

〈こだわりの原料〉

お米にうるち米ともち米があるように「もち麦」はもち性の大麦です。米粒より少し大きく、粒の中央に黒い線が入っています。もち麦は穀類の中でも特にβ-グルカン(水溶性食物繊維)の含有率が高く、米や小麦に比べて多く含まれています。

〈こだわりの製法〉

無農薬での生産にこだわっています。東日本大震災から9年3ヶ月が経過しています(2020年時点)。震災後、耕作地は草刈り管理のみだったため無農薬状態です。もち麦栽培に除草剤、殺虫剤、殺菌剤等の農薬は使用していません。

＜驚きの健康パワー！＞
もち麦には、食物繊維のβ-グルカンが豊富に含まれています。そのことにより、血中コレステロールを低減させたり、血糖値の上昇を抑制したりします。内臓脂肪の蓄積を抑制する生理作用があり、食べ続ければ余分な内臓脂肪が減り、「下腹ポッコリ」の解消も期待できます。また、便秘を解消して老廃物の腸内滞在時間を短くするとともに、大腸の腸内環境を整える作用もあります。
(大麦食品推進協議会冊子引用)

栄養成分表示 (1パック(50g)当たり)	
エネルギー	170 kcal
たんぱく質	4.8 g
脂質	0.8 g
炭水化物	39.1 g
ー糖質	32.6 g
ー食物繊維	6.5 g
食塩相当量	0～0.03 g

この表示値は、目安です。

＜復興にかける想い＞
福島第一原発から15km県内の当地域は、平成28年7月12日に避難指示が解除されましたが、帰還者の多くは70歳以上の高齢者です。もう一度農業経営をするのは非常に難しい状況にありますが、故郷の景観を守って後世に継ぐことも大きな役割であると考えています。いつか誰かが戻ってくるときまで農地を荒らさないようにという想いから、もち麦の生産を始めました。

≪おいしい炊き方≫

お米1～2合(150～300g)に対して、もち麦50gを混ぜ、もち麦の2倍量を加水して炊飯下さい

＜おすすめの食べ方＞
たっぷりのお湯で15～20分ほど茹で、お好みの硬さになったらざるにあげ、流水でぬめりを洗い流します。しっかり水気を切って、サラダやスープ、ハンバーグやヨーグルトに混ぜてご利用ください。もちもちプチプチの食感が楽しいお料理に早変わりします！

＜福島県南相馬産しこっともち麦＞
【分類】:食品
【製造者】:相馬アグリ株式会社
【製造地】:福島県南相馬市
【主な原材料】:大麦
【内容量】:500g(50g×10本)
【保存方法】:直射日光、高温多湿を避け保存
【賞味期限】:精麦後1年
【JANコード】:4573381182956　　【ITFコード】:14573381182953