

もち麦とは

大麦の一種でモチ性を持っており、小麦に比べ灰分が多く、高タンパク・高ミネラルで食物繊維 β-グルカンを多く含んでいるのが特徴です。

*β-グルカン…コレステロール値を低下させる働きやガンの発生を抑制する働きがあるといわれています。

もち麦の健康パワー

もち麦は大麦の一種で、もちもちした食感が人気です。米にうるち米ともち米があるように、大麦にもうるち性的大麦ともち麦のようにもち性的大麦があります。もち麦には整腸作用、コレステロールや内臓脂肪を減少させる効果があることが研究で証明されています。

1 食物繊維たっぷり

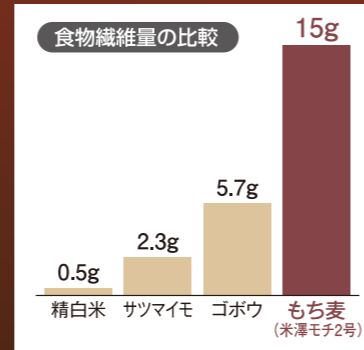
もち麦は穀類の中でも食物繊維が豊富で、100gあたり精白米の約30倍、サツマイモやゴボウよりも多いのです。主食でこれほど多くの食物繊維がとれる食材はほとんどありません。もち麦は麦独特のくさが少なく、白米に混ぜても違和感が少ないのも特徴です。

2 注目成分「β-グルカン」

もち麦に含まれる食物繊維はβ-グルカンという水溶性のものです。粘り気のあるβ-グルカンは、食物の消化をゆっくりさせるため、血液中の糖の量が急激に増えることはありません。そのため糖尿病の予防につながり、多すぎる糖を脂肪として蓄積する必要がないので肥満を抑制することができるのです。

3 セカンドミール効果

もち麦を食べると、次の食事でも血糖値の上昇を抑える効果があることがわかっています。食物繊維の摂取量が減少している今、毎日食べ続ける習慣が大切です。



もち麦と福崎町

福崎町では、昭和の初めから昭和30年代まで、もち麦が栽培され、主にだんごにして食べられていました。しかし、戦後の食生活の変化の中で、徐々に食べられなくなり、栽培も途絶えました。昭和58年、福崎町の特産品づくりを考える中で、福崎町にゆかりのあるもち麦を復活させることとなり、昭和61年からもち麦の栽培に取り組みました。同時に福崎町の特徴的な商品を検討し、試行錯誤の結果、昭和63年に福崎町特産の手延べ麺「もちむぎ麺」が完成しました。その後、「もちむぎカスターラ」、「もちむぎ茶」など、製造業者や生産者がさまざまな商品を開発しています。



もちむぎのやかた

営業時間 / レストラン 9:00~17:00
売店 11:00~17:00

定休日 / 月曜日 ※祝日の場合は翌日

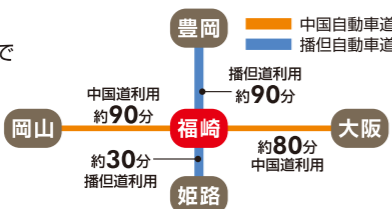
〒679-2204 兵庫県神崎郡福崎町西田原1022-4

TEL.0790-23-1500 FAX.0790-22-7767

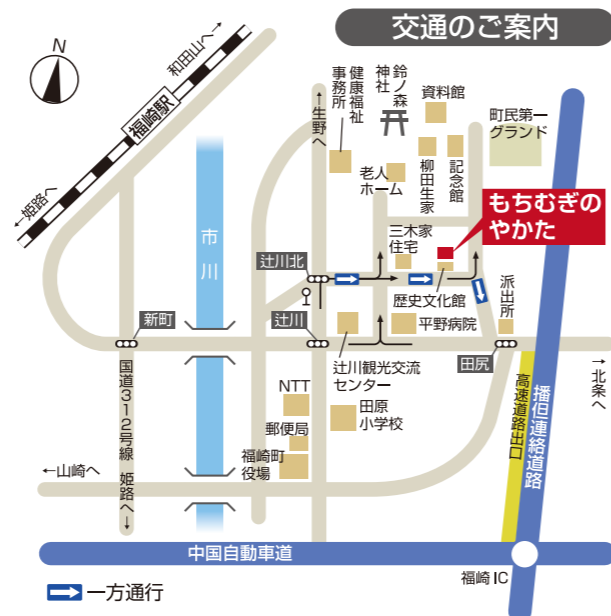
<http://www.mochimugi.jp> もちむぎのやかた

交通アクセス

車 播但連絡道路・中国自動車道で
福崎インターより約5分、
または国道312号線を利用



電車 JR播但線「福崎駅」下車、
徒歩約30分、
またはタクシー約10分



もちむぎのやかた

福播
崎州

清らかな水と豊かな大地に育まれた
播州福崎の特産「もちむぎ」をご堪能ください。

当館では、福崎町で古くから食べられていた

特産「もちむぎ」の製造や販売をはじめ、

もちむぎと地元の食材をいかした料理をお楽しみいただけます。



福崎の特産品「もちむぎ」の
製造、販売、レストランまで
もちむぎに関する
あらゆることを提供します。



製造工場

播州福崎産のもちむぎは、古来からの石臼製法に基づいて製粉しています。伝統的な製法を受け継ぎながら編み出された独自の製麺法をご見学いただけます。



展示コーナー

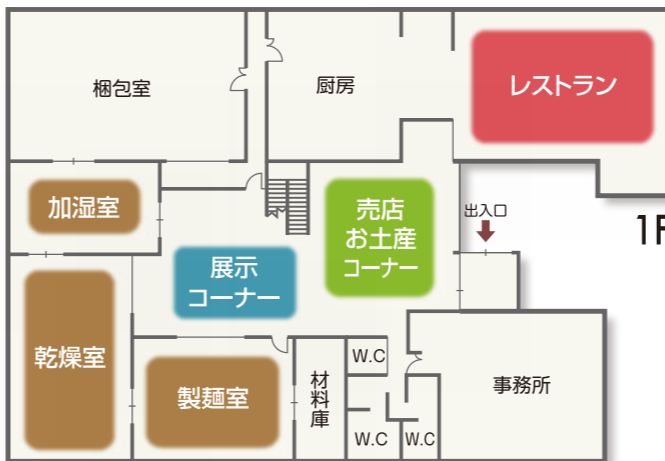
もちむぎや福崎町に関する映像による紹介も行っております。時間帯によってはガラス越しにもちむぎ麺の製造工程の見学もできます。(説明は要予約)

2F多目的室

各種研修会やお稽古事、趣味の発表・展示会などにご利用いただけます。



館内マップ



レストラン

もちむぎ麵を中心にもち麦と地元の食材を使ったおいしい料理を取り揃えています。出来立ての風味をぜひご賞味ください。もち麦の風味を生かしたもちむぎソフトクリームも人気です。



売店・お土産コーナー

半生・乾燥などのもちむぎ麵をはじめ、お茶、お菓子等もちむぎ商品が揃っています。お土産にぜひどうぞ。



もち麦ができるまで

