

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。

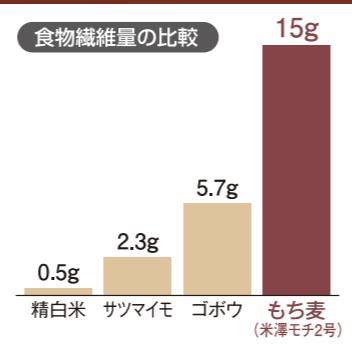


もち麦の健康パワー

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、大麦にもうるち性の大麦ともち麦のようにもち性の大麦があります。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みが少なく、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がありません。そのため糖尿病の予防につながり、多すぎると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、次回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、「もちむぎカステーラ」、「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

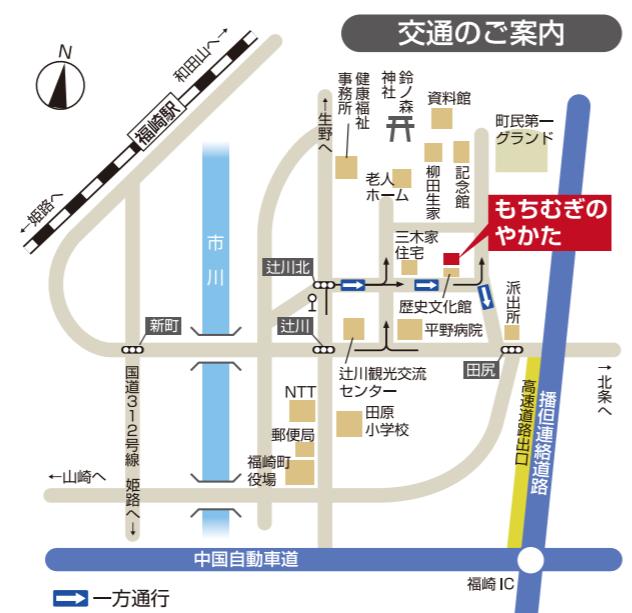
<http://www.mochimugi.jp> もちむぎのやかた 検索

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



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

- 1 こね作業**
9:00～(20分)
動力ミキサーでもちむぎ粉・小麦粉・食塩・水をこねあわせ、生地をつくります。温度と湿度によって水と時間を調整します。
- 2 のし作業(圧延)**
9:20～(10分)
こねあがった生地をローリングし、麺肌をとのえながら熟成します。
- 3 板切工程・油返し**
9:40～(60分)
圧延機から出る帯状の麵をロールを通して丸くし、2本重ねて圧延を6回繰り返し、最後に油を塗布(油返し作業)しながら、桶に巻き込んでいき、熟成させます。
- 4 細目作業・小均作業**
10:40～(60分)
桶からロール(15m/m)を通して巻き取って熟成させます。再び桶から丸ロール(10m/m)を通して、澱粉をまぶしながら桶に巻き取り、熟成させます。
- 5 掛巻き作業**
11:40～(60分)
桶に巻き取った麵を延ばしながら、麺棒2本に8の字を書くように巻き付け(ちどり掛け)室内に入れて熟成させます。
- 6 小引き作業**
13:40～(60分)
2本の麺棒を上下に引き延ばし、2つ折にして、室の掛け段に入れて熟成させます。
- 7 門干・箸分け作業**
14:40～(60分)
さおに掛けで約1.2mまで引き延ばし、麵と麺が付かないように箸でさばいていきます。
- 8 乾燥**
15:40～(60分)
天井の大型ファンでゆっくり乾燥させていきます。
- 9 切断作業**
麺の端を切り落とし(足切り)、長さを揃えて規定のサイズに切断します。
- 10 完成**
乾麺 乾燥作業後、小割、結束、計量、袋または箱詰め。
半生麺 乾燥作業中に自然もどし、計量、袋詰め、常温保存。

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。



もち麦ができるまで

11月

種まき

秋に、たんぽにもち麦の種をまきます



1月

発芽

強く育つように冬にもち麦の芽が出てきます



2月

麦ふみ

強く育つように冬にもち麦を上からおさえます



5月

分けづ

大きくなるとともに茎の数が増えています



4月

施肥

元気に育つように春に肥料をやります



5月

出穂

春になると、もち麦の穂が出てきます



6月

防除

病気にならないように春にくすりをやります



成熟

緑色のもち麦が紫色に変わりています



製粉

もち麦製粉工場で製粉します



レストラン

もちむぎ麺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・乾麺などのもちむぎ麺をはじめ、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。



もちむぎ粉