

家庭で簡単に作れるもちむぎレシピ

もちむぎ粉やもちむぎ麺などを使うと、家庭でも簡単にもちむぎ料理が楽しめます。

もちむぎのすいとん

材料(6人分)

もちむぎ粉200g
水300cc
大根150g
ごぼう50g
にんじん50g
里芋200g
こんにゃく100g

しいたけ3枚
ねぎ1本
鶏肉200g
油揚げ1枚
味噌100g
ごま油大さじ1
だし汁1200cc

作り方

- ①もちむぎ粉に水を少しずつ加え、好みの柔らかさに練る。
- ②たっぷりの湯の中に①をスプーンで落とし入れて茹でる。色が変わり浮いてきたら取り出す。
- ③鍋にごま油を入れ、鶏肉を炒め、焼き色がついたら火の通りにくい野菜から順に軽く炒める。だし汁を加え、こんにゃく、油揚げも入れる。野菜が柔らかくなったら、味噌で調味する。
- ④②のすいとんを加えて、ねぎを散らす。

もちむぎのいちご大福

材料(20個分)

もちむぎ粉200g
砂糖80g
水400cc

いちご20粒
白あん400g
片栗粉適量

作り方

- ①いちごはへたを取り、20等分したあんこで包んで丸める。
- ②もちむぎ粉と砂糖を深めの耐熱容器に入れて混ぜ、水を少しずつ加え、よく混ぜる。
- ③②にふんわりとラップをしてレンジで3分加熱し、取り出してよく混ぜる。これを3回繰り返す。
- ④できあがった生地を片栗粉の上に取り出して20等分し、手で丸く伸ばして①を包む。

町のホームページでもレシピを紹介しています



2008年 第25回
全国菓子博覧会
「橘花栄光賞」受賞

●もちむぎどらやき



1995年 ふるさと食品中央コンクール
「食品産業センター会長賞」受賞

●もちむぎカステラ

●もちむぎ粉



●もちむぎ精麦



●もちむぎ煎餅

●もちむぎかりんとう

●もちむぎおかし

●もちむぎ茶

●もちむぎ焼酎



もちむぎのやかた
もちむぎ商品の展示・販売のほか、レストランではおいしいもちむぎ料理が味わえます。

福崎の特産品

福崎の気候・風土はこれまでに数々の特産品を生み出してきました。その代表格がもちむぎを使ったもちむぎ麺。福崎ブランドとして全国に知られるまでになりました。もちむぎを使った商品はほかにも次々誕生。ヘルシーでおいしいと評判です。

もちむぎ麺を筆頭に お菓子やお茶、焼酎も

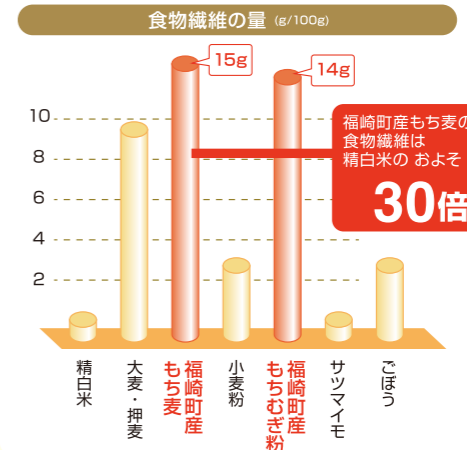
福崎では古くからもちむぎ栽培され、粉にしたもちむぎをだんごにして食べていました。昭和30年頃には、食生活の変化によっていったん生産が途絶えましたが、昭和61年に鍛冶屋地区で試験栽培を開始。今では学校給食に使用されるなど、広く町民に愛されています。

もちむぎは大麦の一種で、穀類の中でもとくに高タンパク、高ミネラル。水溶性食物繊維のβ-グルカンも多く含むなど、栄養価の高さで知られています。また、粘りがあるのが特徴で、もちもちとした食感が楽しめます。その特徴を生かして開発されたのが、独特の香ばしさと、コク、コシの強さを持つもちむぎ麺です。

現在、町内の生産農家や営農組合が丹精込めてつくったもちむぎを生かして加工から

●もちむぎの栄養価

食物繊維の一種であるβ-グルカンは、整腸作用や血中コレステロール低下などの機能が注目されています。



販売まで手掛ける6次産業化が進んでいます。これまでに、もちむぎ麺をはじめ、精麦や粉、お菓子やお茶、焼酎など、アイデアいっぱいの商品が誕生。福崎の特産品として人気を集めています。もちむぎは、福崎が誇る自慢の味。家庭で、「もちむぎのやかた」で、そのおいしさを味わってください。

兵庫県認証食品 「ひょうご推奨ブランド」認定

●もちむぎ麺(乾麺)



●もちむぎ素麺「福の糸」

●もちむぎ麺(半生)

「農林水産省 食品流通局長賞」を受賞!

1993年には、もちむぎ麺が農林水産省食品流通局長賞を受賞。もちむぎから麺への加工に成功したことや、生産から商品化まで地元で行っていることなどが高く評価されました。



幸せを呼ぶ黄色い実「ツノナス」

福崎を代表するもう一つの特産物といえば、ツノナス。「キツネの顔」とも呼ばれる観賞用の黄色いナスは、幸せを呼ぶ縁起物としても人気です。可愛いキャラクター「ツノっちー」もツノナスのPRに一役買っています。

特産の「ツノナス」のイメージキャラクター
愛くるしさバツグンの「ツノっちー」

