



もち麦

もち麦は穀類の中でも栄養価が高く、食物繊維が豊富で
特に^{ベータ}βグルカンを多く含む優れた食品である。

福崎町では、「米澤モチ2号」と「フクミファイバー」の2種類を栽培しており、それぞれ特性がある。



収穫時期

5月～6月

販売時期

周年

歴史

終戦後、町内でももち麦が栽培・食されていたことから、昭和61年に試作を開始し、「米澤モチ2号」を採用・導入して町の特産品としている。また、水溶性食物繊維を多く含む「フクミファイバー」も導入している。

加工品



もちむぎ麺、もち麦コーヒー等

【農産物に係る取組】

福崎町のもち麦を栽培しているのは福崎町もち麦生産組合である。個人農家と営農組合で、長年の経験と卓越した技術、もち麦への熱い思いが産地を支えている。



おいしい食べ方

- ・もち麦ご飯
- ・ゆでもち麦等

