

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!

香川県善通寺市
が応援するふるさと名物

弘法大師・空海の生誕地が生んだ
「讃岐もち麦ダイシモチ」
の加工品群





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

香川県善通寺市



地域の プロフィール

善通寺市の面積は、39.93平方キロメートルで、香川県の総面積の2.1%を占め、東西8.9km、南北7.96kmの行政区域を有しています。

地形は、平坦で、南に大麻山、西に五岳の山々を控え、東と北には平地が開けて讃岐平野に続いており、平地部を金倉川、弘田川が南北に貫流しています。

市街地は、市のほぼ中央部を総本山善通寺からの広がりをもって形成されており、中心部には陸上自衛隊善通寺駐屯地、独立行政法人国立病院機構四国こどもとおとなの医療センター、国立研究開発法人農研機構西日本農業研究センター四国研究拠点、大学などの公共機関等が多く立地し、独特な市街地を構成しています。

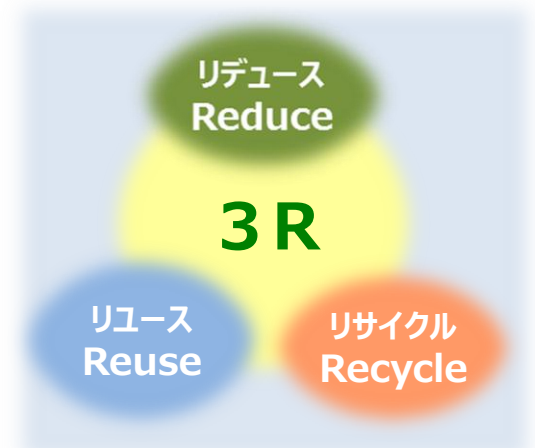
市内には、国道11号が東西に、国道319号が南北に走って、市の北部で交差しており、国道319号と平行してJR土讃線が走っています。

また、市の北部には、四国横断自動車道が国道11号と平行するように東西に走っており、同自動車道の善通寺インターチェンジは、本市はもとより中讃エリアの陸上交通の拠点機能の一翼を担っています。



地域のプロフィール

～ 住んでみたい 住みつつげたい まち 善通寺 ～



善通寺市は、環境と経済の好循環の実現を目指し、様々な取組みを行なっています。
環境施策では、1960年～70年度前半の高度経済成長に伴い、大きな社会問題としてクローズアップされた廃棄物（ゴミ）問題がありました。
このような問題を解消するために本市では、行財政の抜本的な見直しを行ない、1978年（昭和53）から全国に先駆けて、「捨てるゴミでも生かせば資源」を合言葉に、住民参加によるリサイクル運動を展開し、善通寺方式が生まれました。

環境行政ビジネスとしては、環境に優しい再生可能エネルギー事業の導入として、2014年（平成26）7月1日から、ぜんつうじ太陽光発電所（1,278KWH）、2015年（平成27）6月1日から、ぜんつうじ大麻太陽光発電所（1,144.1KWH）（施設建設と維持管理を含む 包括的施設リース方式）の2施設を運営しています。この施設の年間の発電量は、計約322万キロワットで、売電収入は約1億2千5百万円に上り、リース料を差し引いても年間約3千5百万円が市の収益となり、住民が管理する防犯灯のLED化や電灯代などに活用しています。

善通寺市は、「住んでみたい 住みつつげたい まち 善通寺」を目指しており、市内の農作物を活用した加工品の生産・販売を強化することで、一次産業従事者の担い手育成を図っています。

そのようなことから、善通寺市は、「ダイシモチ」の加工品の生産拡大により一次産業を強化するため、「ふるさと名物応援宣言」をします。

地域資源・・・「ダイシモチ」

◆ 犬塚と麦（義犬伝説）の歴史 ◆

弘法大師が唐に留学した大同年間の昔のこと。弘法大師は、念願の名薬を求めて、支那からまだ奥へ奥へと進んで、とうとう天竺の国まで行った。だが天竺の国王は、この薬草を大切に、この種が一粒でも国外へ出ることをきらい、家来に命じて厳しい警戒をさせていた。そこへ弘法大師がたどりついたのである。

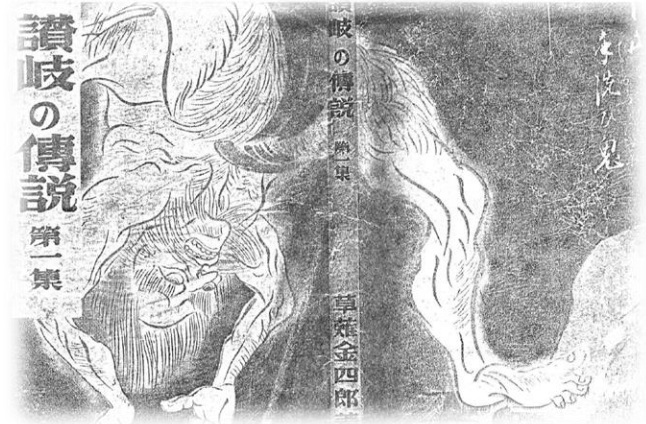
番人と番犬は見慣れない旅僧に、なかなかどうして気を許さない。薬草は、あちらの畠にも、こちらの園にも、ふさふさとよく実って、大地に垂れ下らんばかりである。弘法大師はあたりをみまわして、そと、その草の穂から、三粒の種を取ったが、さてかくすところがない。しかたがないので、足の股の肉をさいて、その中に隠した。・・・弘法大師は、白ばくれておし問答のすえ、身体検査をまで自分から要求した。番人は何一つ発見をしないにかかわらず、犬は又一声高く、弘法大師に吠えた。噛み付きそうに、吠えるのである。「この犬、馬鹿ある。ポコペン。」番人の一撃は、終に番犬を、その場に倒してしまった。犬は真赤な鼻血を流して、ぱたりと倒れた。

弘法大師はすまぬと思った。お国のため、民のために、薬草を持ち帰るとはいえ、・・・。

長安の、上都青竜寺に帰った大師は、一心に、真言密教の行法を修行して、可愛そうな番犬の蘇生を祈禱した。不可思議の秘法は、犬をみごとに生きかえらせた。・・・。

弘法大師が帰朝する時、その自慢の土産物中には、苦心の薬草と、そして忠実な犬とがあった。そして、持ち帰った薬草を、国中に弘めていった。・・・。弘法大師の持ち帰った薬草とは、ビタミンを多量に含む麦の種子であった。

天竺から伝来した犬が、即ち今、仙遊ヶ原の中央に、犬塚として祭られているのである。（参考図書：讃岐の伝説 第1集）抜粋



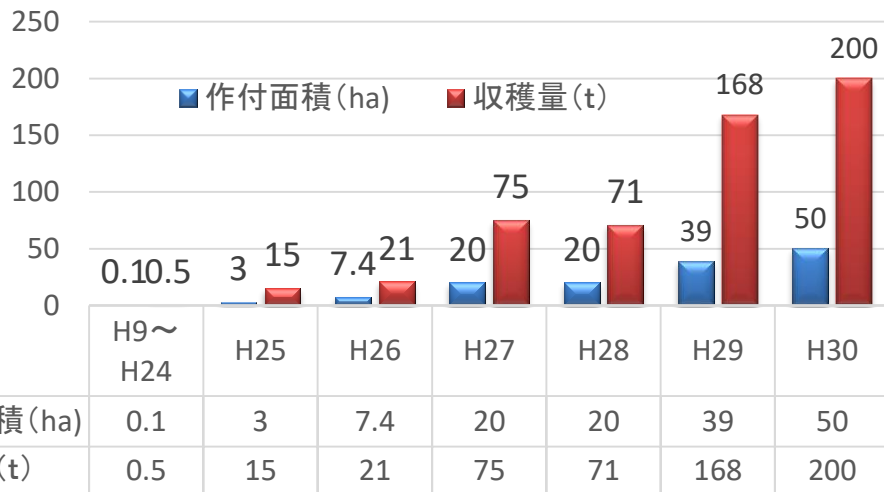
「讃岐の伝説」 草薙金四郎 著



「犬塚」

地域資源・・・「ダイシモチ」

◆ 「讃岐もち麦ダイシモチ」の現状 ◆



「讃岐もち麦ダイシモチ」は、弘法大師・空海の生誕地、善通寺市で平成9年に品種改良され誕生した“もち麦”で、弘法大師に因んで命名しました。

平成9年から平成24年までは、約0.1畝の約0.5トンの種の保存のように栽培をしていましたが、平成25年から約3畝の約15トン、平成27年には、約20畝の約75トン、平成30年には、500倍の約50畝の約200トンの収穫量となっています。

品質の良い「讃岐もち麦ダイシモチ」は、香川県内外で高い評価を得ています。

地域資源・・・「ダイシモチ」

◆ 「讃岐もち麦ダイシモチ」の特徴 ◆ ～ 作付に適した風土 ～

「讃岐もち麦ダイシモチ」は、食物繊維が白米の約30倍！

近年、食物繊維は、糖質、脂質、タンパク質、ミネラル、ビタミンからなる「5大栄養素」に次ぐ「第6の栄養素」と言われるほど世界の脚光を浴びています。

穀類の中でも食物繊維が豊富で水溶性食物繊維“β-グルカン”を多く含んでいるため、生活習慣病の予防に効果があると多くの方から注目されています。

この「讃岐もち麦ダイシモチ」は、粘性が強いため、麦ごはん独特の「ぼそぼそ感」がなく、粘り（もちもち性）のある優れた食感を持っています。加熱調理すると、“冷めてもかたくなりにくく、食味が変わらずおいしい”、といった加工適性があります。

また、「かむと甘みがある」「食感がよい（もちもち・プリプリ）」「冷めてもおいしい」という“もち麦”です。

香川県の中間部に位置する本市を含む仲多度地域は、肥沃な土質により、麦作りに適した風土です。



地域資源・・・「ダイシモチ」

◆ 平成9年（1997年）に品種改良され誕生した「讃岐もち麦ダイシモチ」◆

「讃岐もち麦ダイシモチ」は、通常押し麦加工するところ、他の裸麦と差別化を図るため、丸麦加工の精麦を行ない、独特の食感が特徴です。また、目にいい、肩こりに良いと言われるアントシアニンの色素を含んでいることも特徴です。

また、平成15年より町おこしの一環として特産品化に取り組むこととなり、手始めに焼酎等を商品化しましたが、鳴かず飛ばずで販路は拡大しませんでした。しかし、平成25年から、本格的な取り組みを再開することとなり、念願の麦ごはん用の丸麦加工が可能となり、販売拡大の基礎が確立しました。

～ 美味しい炊き方 プロが教える美味しい麦ごはんの秘訣は2つ 京都老舗料亭直伝 ～

まずは麦の浸水時間です。麦はしっかり時間をかけて水を含ませることでふっくらと炊きあがるため、2時間水に浸します。

2つ目は蒸らし時間。炊きあがって10分蒸らしたあと、上下を返し、さらに10分蒸らします。



ふるさと名物・・・弘法大師・空海の生誕地が生んだ「讃岐もち麦ダイシモチ」 の加工品群

現在は、「讃岐もち麦ダイシモチ」の新たな魅力を発信するために、農商工連携に加えて、産官学連携も視野に入れ、現代社会のニーズに合わせた美容と健康をテーマに多種多様な製品を考えています。



～ 新たな加工品（例）～

- ・ ダイシモチコロッケ
- ・ 麦麺
- ・ 焙煎甘酒
- ・ バウムクーヘン
- ・ 鱧美人（簀巻き）
- ・ ダイシモチの里讃岐うどん
- ・ もち麦カレー

ふるさと名物・・・弘法大師・空海の生誕地が生んだ「讃岐もち麦ダイシモチ」 の加工品群



・ダイシモチコロッケ

もち麦の茹で麦を使用したコロッケ。

じゃがいも等（7割）：茹で麦（3割）を具に、スパイスを効かせたパンチのあるコロッケです。



・ダイシモチ麦麺（吾岳の譽）

ダイシモチを粉末にし、ほんのりとやさしい香りと甘みを持つ国内産小麦をあわせた、こだわりの麦麺に仕上げています。

手延べならではの滑らかさ、喉ごしの良さと、もっちりした食感が特徴です。



・焙煎甘酒（吾岳の譽）

ダイシモチを焙煎し粉末にしたものを、米と米麴のみで作った甘酒に混ぜた全国発の甘酒です。もち麦の焙煎風味が味わえる逸品です。

（砂糖不使用、アルコール0%）



「産地品種銘柄」に平成30年3月に認定される

善通寺市は、これまでの「ダイシモチ」の普及拡大を通して地域ブランドの向上と地域農業の発展に取り組んできました。

この取り組みが評価され、**平成30年3月に農林水産省から「産地品種銘柄」に認定されました。**

これからも「讃岐もち麦ダイシモチ」を市の貴重な特産品として、県内はもとより全国にPRするとともに本市のイメージアップに役立てたいと考えています。

また、「讃岐もち麦ダイシモチ」の正式キャラクターとしてゆるキャラ妖精“むぎゅ〜ちゃん”を製作し、当市の観光大使にも任命するなどし、県内外において幅広いPR活動を実施しています。



讃岐もち麦 
ダイシモチ



善通寺市の取組

◆ 市独自の体制づくり ◆



善通寺市は、中心市街地の商業活性化の促進を図るため、平成11年9月に設立したまちづくり会社となる「株式会社まんでがん」(Town Management Organization) により、「讃岐もち麦ダイシモチ」の取り組みを支援しています。

販路拡大においては、商談会への出席や個別訪問するなど、新たな販路の開拓を進めています。

「讃岐もち麦ダイシモチ」をブラッシュアップすることで、新たな市場や新たな商品開発を図っています。また、このような商品群については、ふるさと納税制度を活用し、広く流通させる取組みを市全体で取組んでいます。

善通寺市の取組

◆ 地産地消・食育運動 ◆

善通寺市では、教育委員会学校給食センターや食生活改善推進協議会と連携し、市内の保育所、小中学校で地産地消・食育食材として「讃岐もち麦ダイシモチ」を給食に取り入れるなど、幼少期からなじみの深い食材となるように努めています。

また、家庭に対し、おたより、給食参観、講演等を通して啓発活動を実施しています。

◆ 各種イベントでの物販販売 ◆

「讃岐もち麦ダイシモチ」の知名度と消費拡大に繋げるため、積極的に各種イベントに参加し、加工品販売を実施しています。

◆ 地域の取組み ◆



善通寺市長からの応援宣言

善通寺市は、弘法大師・空海の生誕地です。香川県の中西部に位置し、霊峰五岳山の麓で豊饒な土地で育てられた「讃岐もち麦ダイシモチ」は、弘法大師・空海が、唐から持ち帰ったとされる伝説が残る麦を品種改良し、弘法大師に因んで命名しました。

この「讃岐もち麦ダイシモチ」は、水溶性食物繊維“βグルカン”が非常に多いため、小腸での脂肪の吸収を抑制したり、食べ物の消化吸収を穏やかにする作用、また、食後の急激な血糖値の上昇を抑え、「セカンドミール効果」が確認されるなど、現代の生活習慣病の改善に非常に期待されている食材です。

このようなことから、「お米 1 合に大さじ 2 杯混ぜて炊いて食べていただくだけで、野菜摂取不足の野菜が補える」というフレーズで、徐々に消費者に浸透していますが、まだまだ、知名度が低いため、全国に名を馳せることを目指し、善通寺市は、「讃岐もち麦ダイシモチ」の加工品を応援宣言いたします。



善通寺市長 **平岡 政典**