

一般社団法人 宇治雑穀研究会

■6次産業化経営体名

一般社団法人宇治雑穀研究会（高梁市）

■構成員 26名

■経営の概要

もち麦「キラリモチ」・ビール麦（173a）

黒米、きび等

■経営方針

生きがいづくり・・・伝統作物を栽培し、高齢者でも手軽に取り組み可能

耕作放棄地の解消・・・後継者不足で増加する荒廃地を活用

食育・・・安心安全、地産地消の食材による食育活動

地域活性化・・・雑穀特産加工品の開発

6次産業化による付加価値増大、地域力の低下を食い止め、維持向上

■HP や SNS 等

<https://uji-irodori.info/>

「備中宇治 彩りの山里」

■活動の内容

(1)活動の経緯

平成 24 年 雑穀研究会発足

大麦（もち麦）新品種「キラリモチ」の試作（4戸1反）

平成 25 年 いな黍の作付け・収穫作業に高梁城南高校協力（以降、毎年）

もち麦「キラリモチ」の本格栽培開始

平成 26 年 都市部による PR 活動（田園学園祭）、学校給食へのもち麦導入

平成 27 年 もち麦耕作講習会実施、先進地視察研修（兵庫県福崎町）

平成 28 年 高梁地方農村生活交流グループ協議会に登録

雑穀の耕作（もち麦に加え、黒米・きび等）

高梁城南高校と協働で特産品研究開発

食のイベント等に参加 雑穀の PR 活動

平成 29 年 もち麦発泡酒試作完成、披露会開催

一般社団法人宇治雑穀研究会設立

もち麦「キラリモチ」・ビール麦の栽培

酒類販売許可の取得

平成 30 年 もち麦発泡酒販売開始

六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定

中国四国農政局「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」

選定

令和元年 「カフェ麦」オープン

令和 2 年 「豊かなむらづくり全国表彰事業」にて中四国部門にて

農林水産大臣賞受賞



(2)主な加工品

もち麦（粒・粉）

もち麦茶

もち麦ビール

「カフェ麦」各種メニュー



(3)主な販路

市内店舗

岡山高島屋

(4)販売戦略

- 高齢者でも手軽に取り組めることが可能で、伝統作物でもある雑穀の栽培に取り組むことで、耕作放棄地の解消と安心安全、地産地消の食材による食育活動を進めてきた。
- 「もち麦」の粉・粒、麦茶の加工品開発に加え、6次産業化による新たな需要開拓や事業展開をめざして、もち麦発泡酒の開発に取り組むことにした。
- もち麦の栽培振興と特色をいかした特産品開発による地域活性化に取り組み、一般社団法人を設立。酒類販売許可も取得し、さらなる経営体としての安定的運営を目指している。
- 地域の旧JA店舗を借用し地域住民の交流の場としてリニューアルし、「カフェ麦」をオープン。もち麦をふんだんに使ったメニューを提供することで、さらなるもち麦の消費拡大と地域振興を図っている。

■今後について

地域の資源を活かし高梁市宇治町をさらに元気にすることを目標としています。

