

たくさんの人の想いが重なって

「あぶくまもち」の栽培拡大に力を尽くす生産組合の皆さん。「あぶくまもち」の魅力を高める調理品や加工食品を生産する飲食店の皆さん。レシピの開発や魅力の発信に協力してくださる皆さん。「あぶくまもち」の特産品化に向けて、多くの人が想いを重ねています。

村内の事業所が「あぶくまもち」を活用！

「あぶくまもち」を使っておこわ、凍み餅、焼き菓子などをつくり、それぞれの店舗や道の駅などで販売しています。



特性を生かした
さまざまなレシピも
誕生しています

魅力発信事業でも積極的にPR！

安心・安全な食の魅力を発信する事業を通して、「あぶくまもち」の特性を生かした新たなレシピも生まれています。

日本調理技術専門学校
(郡山市)の協力で試作
された「あぶくまもちシュウ
マイ」。モチモチの食感と
風味が活かされています。



(令和6年)

飯館村にしかない
もち米をおいしく
召し上げれ！



料理家・栗原はるみさん考案、
「あぶくまもち」を使った「豚肉
としょうがのおこわ」。NHKエ
デュケーショナル「みんなのき
ょうの料理」の企画にて。



蒸すとモチモチ！
「あぶくまもち」は
おこわにぴったり！

おこわおむすび 今年度の販売もお楽しみに

生産再開の当初から、飯館村産「あぶくまもち」を使ったセブン-イレブンのおこわおむすびが、期間限定で販売されています。パッケージにはイタネちゃんがあしらわれ、飯館村への応援も詰まっています。今年度はこれまでよりも県内のエリアを拡大して販売される見込みで、より多くの方においしいおこわおむすびを味わっていただけます。この冬の販売期間に、皆様もぜひご賞味ください。発売情報は村のHPや公式LINEなどでお知らせします。

生産者と関係者が新聞社などを訪れPR。(令和5年)



セブン-イレブン おこわおむすび

数量
限定



写真は昨年のものでイメージです。今年度の販売にかかる詳細は続報をお待ちください。

あぶくまもち物語

福島県のオリジナル品種「あぶくまもち」。震災により栽培が途絶えましたが、現在は復活の地、飯館村でのみ栽培されています。新たな特産品として歩み始めた「あぶくまもち」の物語です。

もち米「あぶくまもち」は、福島県農業総合センターが高冷地向けに約15年の歳月をかけて開発したオリジナル品種で、平成21年に品種登録され、村も栽培・普及に取り組んでいました。震災直前の平成23年1月に開かれた「新春村民の集い」では、栽培拡大への期待を込めてこのもち米を会場で販売。また、餅

をついて皆で味わいました。村は、震災で取り組みが中断されたこの「あぶくまもち」を復活させようと、令和3年、前田地区のほ場16aで実証栽培を行い、関係者や村民と共に、加工品も試作。試食の会で食味を確認し、好評を得ました。特定の地域名を冠した作物は珍しく、また、切り餅・丸め餅



震災直前の平成23年1月に開かれた「新春村民のつどい」。会場でついた餅が参加者に振る舞われた他、もち米の販売も行われました。「あぶくまもち」を新しい特産品に育てていこうと、生産者をはじめ関係者の間で機運が高まりつつありました。

にする際の作業性に優れているなど特徴のあるもち米で、村は、青田豊実さんを組合長に発足した生産組合と共に、栽培の拡大に取り組み始めました。令和4年は、翌年からの生産拡大に向け、種子生産ほ場を村内に設置し「種もみ」づくりを行いました。純粋な「あぶくまもち」の種子を採るために、種子ほ場は複数回の審査を受けなければなりません。青田さんを中心に、役場職員もほ場の作業に加わりました。主食用のもち米は、飯館村ライスセンターの全量全袋検査に合格し、セブン-イレブンのおこわおむすびとして販売された他、村内の飲食店などで加工・販売されました。また約200kgの種子を確保し、令和5年からはよい本格栽培が始まりました。村は復活当初から、福島県相双農林事務所の全面的な協力を得て、また、多くの関係先の支援も受け、「あぶくまもち」の特産品化に取り組んでいます。また、村内の飲食店なども工夫を凝らして加工食品の生産・販売を行っています。多くの人の手で、新たな特産品としての歩みを進める「あぶくまもち」です。



令和3年に行われた実証栽培。関係各所の協力を得て、復活に向けた挑戦が始まりました。