



## それいゆ株式会社 はとむぎの杜 (奈良市)



食べ物は体と心を養う！ハトムギを通じて  
「健康」という「幸せ」を届けたい！

### 6次産業化の取組に 至った経緯

1957年に設立した太陽食品株式会社は、国内でいち早くハトムギを使った健康食品(ハトムギ酵素)の研究開発に取り組み、商品化を行った。順調に売り上げを伸ばしていったが、ハトムギの良さが世間に広く認知されてくると、競合他社が増え、ほぼ独壇場であったハトムギ商品の売り上げが停滞したため、他社にない特色を出すために、原材料に有機栽培のハトムギを使うことを決めた。

早速、島根県等の複数農家に有機栽培によるハトムギ生産を依頼したが、手間がかかる等の理由から栽培を断念する農家が多く、有機ハトム



ハトムギの穂

ギの確保は困難であった。そこで、安定的な原材料確保のため、自社で有機ハトムギ生産することを決め、社内に生産事業部を立ち上げた。農業には全くの素人であり、土地の貸借方法、農業用機械の選び方等分からないことばかりだったが、関係機関等の協力で、2013年に奈良市内で60aの土地を借り、栽培を開始した。その後、2016年には生産部門を分社化し、「はとむぎ株式会社」を立ち上げた。今では、ハトムギの栽



ハトムギの有機栽培の様子

培面積も約4haとなり、1次産業である有機ハトムギの生産を「はとむぎ株式会社」が、2次産業であるはと麦茶の加工を「太陽食品株式会社」が、3次産業である消費者への販売を「それいゆ株式会社(店舗名:はとむぎの杜)」が担う形で6次産業化をすすめている。

### 6次産業化の取組内容

主な商品は「活性はとむぎ美人茶」シリーズで、有機農産物と農薬不使用の2タイプのティーバックの形態で販売している。農薬不使用タイプは、プレーン、レモングラス入り、ジンジャー入り、大和茶入りの4種類のフレーバーがある。

また、小麦の一部をハトムギに置き換えたパンを開発し、「はとむぎの杜」で製造・販売している。

動物由来の材料を一切使っていないパンは、早い時間帯に売り切れてしまうことも多い、人気商品となっ

ている。また、冷凍されたパンは通信販売でも購入できる。

また、はとむぎ料理講習会の定期開催、ラジオ番組はとむぎ料理研究家の「おいしく健康！」の放送、それいゆ はとむぎ 健康通信の発行(毎月)、イベント開催(年2回)などを通じてハトムギの普及にも力を入れている。



それいゆ はとむぎ 健康通信

## 取組の成果

奈良県産有機ハトムギを原材料とする商品ラインナップを作り上げたことで、他社との差別化に成功し、販売は伸びた。手軽においしくハトムギを食べてもらうことができるパンは100円台から購入でき、人気商品となり、ハトムギ商品の購買層が広がった。

生産部門である農業生産法人を立ち上げたことで、農業関係機関や研究機関、多様な事業者等との繋がりができ、良かったと感じている。



ハトムギの収穫作業

## 今後の事業展開

現在「はとむぎの杜」では、焼きたてのパンとはとむぎ茶を味わってもらえるよう、数席のイートインスペースを設けている。将来の目標としては、若い方から年齢の高い方にまではとむぎを手軽に美味しく食べてもらえるレストランを開業したいと考えている。また、幅広い層から好評を得ているパン販売については、2号店の出店を計画中である。



「活性はとむぎ美人茶」シリーズ



人気のパン

ハトムギは昔から肌の調子を整えたり、美白の効果があるといわれ、ドラッグストアでもコーナーが設けられるほど、化粧品としても利用されている。現在、有機ハトムギを配合した有機化粧品をメーカーと共同開発中であり、夏頃には販売を開始する予定である。

有機ハトムギの需要はまだまだ見込めるため、今後栽培面積を現在の4haから20haまで拡大したい。「有機小麦」の生産はまだまだ少なく、一部の商品にしか使用できていないが、パン販売2号店の出店計画もあるため増産を図っていききたい。

今後も「食べ物は体と心を養う」という想いを一貫して持ち続け、ハトムギを中心とした商品を通じて「健康」という「幸せ」を届けていきたい。さらに、「おいしさ」という「幸せ」を追加し、おいしさと健康の融合を目指した事業展開を図っていききたい。



ハトムギを使った商品

## 事業者概要

事業者名	それいゆ株式会社 「はとむぎの杜」
代表者名	竹川政男
住所	奈良県奈良市出屋敷町141-1
電話	0742-63-8106
F A X	0742-63-4912

