

| 記者発表（発表・資料配布） |                            |                  |                                      |            |
|---------------|----------------------------|------------------|--------------------------------------|------------|
| 月／日<br>（曜日）   | 担当部署名                      | 電話番号<br>（ダイヤルイン） | 発表者名<br>（担当名）                        | その他<br>配布先 |
| 3／23<br>（火）   | 東播磨県民局<br>加古川農林水<br>産振興事務所 | (079)421-9615    | 加古川農林水産振興事務所長 小坂高司<br>（農政振興課長 土見 誠輝） | —          |

## 「加古川パスタ」が兵庫県認証食品の仲間入り！

### 1 概要

日本で初めて育成されたデュラム小麦品種を原料とした加古川生まれの純国産パスタ「加古川パスタ(300g)」が、兵庫県認証食品「ひょうご安心ブランド」として認証されました。

### 2 認証内容（ひょうご安心ブランド）

(1) 認証食品名 加古川パスタ

(2) 認証受証者名

農事組合法人八幡宮農組合

(TEL：079-438-3950 米澤)

(3) 認証期間

令和3年3月1日～令和6年2月29日（3年ごとに更新）

(4) 主な特長

兵庫県加古川市八幡町を中心に生産された兵庫県産デュラム小麦（品種名セトデュール）を100%使用している。

パスタにしたときに硬くて弾力のある食感になるデュラム小麦の特長があり、官能評価においても、冷めてもプリツとした食感が残る評価を得ている。

### 3 販売店

J A兵庫南ふぁ～みんショップ、加古川ヤマトヤシキ「播磨モノ語り」コーナーなど



- ① 国内ではじめて開発されたパスタ用品種「セトデュール」を使用し、栽培から加工まで全てを国内で行った日本初の純国産パスタです。
- ② パスタ乾麺販売量は、前年3トンから本年4トンに増加しています。昨年末には新たに「加古川生パスタ」が商品化されました。
- ③ 東播磨県民局では、平成28年の品種登録から栽培、加工、商品化、またコロナ禍の「飲食店応援プロジェクト」や生パスタなどの取組みを紹介した冊子「加古川パスタ物語」を1,000部発行しました。県民局やパスタ取扱店舗等で配布するほか、東播磨地域の図書館や県民局のホームページでもご覧いただけます。



### 【参考】兵庫県認証食品

兵庫県では、県産の農林水産物及びこれらを主原料として県内で製造された加工食品で、安全・安心、個性・特長がある食品を「兵庫県認証食品」として認証しています。

この兵庫県認証食品には、具体的な認証審査の基準によって「ひょうご推奨ブランド」と、より厳しい基準をクリアした「ひょうご安心ブランド」の2種類のブランドがあり、右に示すロゴマークが購入の際の目印となっています。

