



盛岡市プレスリリース
～もりおかの「食と農」をいっしょに盛り上げよう！～



令和4年11月7日
農林部農政課
食と農の連携推進室

市政記者クラブ加盟社 各位

盛岡の特産食材「アロニア」を活用した 新商品の試食会を中野小学校で行います！

市では、「もりおかの食と農バリューアップ推進事業」の一環として盛岡産農畜産物の消費拡大を目的に、市内生産者と市内外事業者のマッチングから、新商品の開発、そして販路開拓や広報周知といった販売面に至るまで一貫した支援に令和4年度から取り組んでいます。

今回、盛岡の特産食材である「アロニア」を活用した商品「アロニア MUSUBit（アロニウムスビ）」が完成し、アロニアを栽培する砂子沢地区の児童が通う中野小学校で試食会を開催することとなりました。試食会では、生産者と事業者が「アロニア」の説明を行ったのち、実際に生徒の皆さんに商品を召し上がっていただく予定です。

つきましては、当日の取材にご協力お願いいたします。

○試食会の日程

令和4年11月15日（火）

- ・11:45～12:05 3学年合同授業（4時間目）：児童への「アロニア」や商品についての説明
- ・12:05～12:20 給食準備
- ・12:20～ 給食時間：「アロニア MUSUBit」の試食

※予定は変更になる場合があります。

取材希望の場合には1週間前（11/8(火)17:00）までに、事業を担当するmanordaいわて（株）までご連絡をお願いします。集合場所等をお知らせします。

○試食会会場

盛岡市立中野小学校（盛岡市中野2丁目12-1）

○アロニアとは



アロニアは北米原産のベリー系の果物で、1cmほどの小さな実ブルーベリーの3倍ともいわれる豊富なアントシアニン（ポリフェノールの一種）を含み、栄養価が高いスーパーフードとしても近年注目されています。今回の「アロニア MUSUBit」には、原液等製造時に排出されるアロニアの搾りかすをパウダー状にしたものが使用されており、フードロス削減にも貢献しています。

○MUSUBitとは



「アロニア MUSUBit」はアロニアの付加価値向上を目指す団体M.A.U盛岡アロニア同盟と、釜石の老舗菓子店小島製菓がタッグを組み生まれた商品です。小島製菓様が製造する「MUSUBit」は管理栄養士の監修のもと栄養設計された、保存料・香料・着色料不使用のソフトクッキーで、国産野菜のパウダーを積極的に使用した、野菜嫌いの子供向け商品です。「アロニア MUSUBit」は卵・乳製品も不使用であるため、アレルギーが心配な子供にもぴったりの、さっくりした食感の商品となっています。

【支援事業及びイベントに関する問合せ】

事務局（manordaいわて株式会社）

電話：019-624-8100 担当：阿部／佐々木

【もりおかの食と農バリューアップ推進事業に関する問合せ】

食と農の連携推進室 電話：019-626-2270（内線6075）

／メール：nosei@city.morioka.iwate.jp 担当：小澤 諒