

プレスリリース

鈴木農林水産大臣に米粉麺を届けていただきました！

名古屋をグルテンフリーの街に！

～米粉麺を通じて、町おこしの取組が進んでいます～

合同会社 KAKOI（本社：愛知県愛知郡東郷町、代表社員：梶 正人）は、奈良の農家、植田早苗さんと、商品にならない大和野菜を活用した「大和野菜麺」を共同開発しました。2026 年 1 月 20 日、植田さんが鈴木農林水産大臣を表敬訪問し、「大和野菜麺」を手渡し、弊社との共同開発の経緯を報告いただきました。

お渡しした大和野菜麺は、植田さんが大切に育てた特別栽培米「ヒノヒカリ」（通称：三男米）に、大和丸なすと黒古代米をブレンドした「大和丸なす麺」、大和ルージュと赤古代米をブレンドした「大和ルージュ麺」、片平あかねをブレンドした「大和あかね麺」の 3 種の大和野菜麺と、三男米の玄米麺の 4 種類です。これらの米粉麺は、2 月 5 日まで、東京新橋の「奈良まほろば館」で、奈良県内の事業者が首都圏での商品販売や販路拡大などにチャレンジする「まほろばチャレンジリーグ」に出展されています。

今回、鈴木農林水産大臣と表敬訪問できたのは、食品ロス削減と大和野菜をもっと味わってもらいたいという奈良県、大和郡山市の行政のバックアップがあったお陰です。奈良県のお米と大和野菜を使った、新たな町おこしの取組に注目が集まっています。



鈴木農林水産大臣を表敬訪問



奈良まほろば館での展示販売



植田さんの Instagram より

■名古屋学芸大学の学生さんと協働で、斑点米を活用した町おこしに取り組んでいます

1 月 8 日、名古屋学芸大学にて、串田まどかさんの「名古屋をグルテンフリーのまちとして広めるブランディングデザイン」に、弊社の斑点米を使用した展示発表が行われました。

串田さん自身には食物アレルギーがないものの、友人が小麦アレルギーで、食事に行くと一緒に食べられる物がない現状を知り、グルテンフリーを広めたいと思ったそうです。