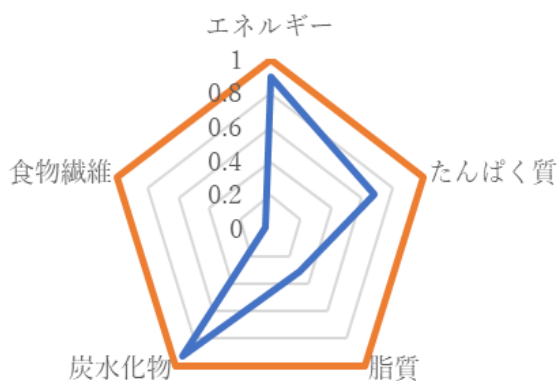


「はだか麦新加工技術確立、商品開発」研究部会

(株) 松山丸三、J A全農えひめ、(有) ジェイウィングファーム、(株) 母恵夢本舗
愛媛大学大学院農学研究科附属ハダカムギ開発研究センター、松山大学

愛媛県のはだか麦は、作付面積・生産量ともに35年連続日本一！
近年の健康ブームから燕麦が注目されている。はだか麦と燕麦は同等の栄養価があるものの、はだか麦の認知度は低く、利用方法・料理法など知られていないのが現状。
本研究部会では、産・官・学が連携し、はだか麦の加工技術・商品開発の研究に取組み、需要拡大を目指す。



— 精白米 — はだか麦 (うもち性)

* 栄養成分の特徴

◇ はだか麦の成分分析

はだか麦の食物繊維は白米の20倍以上であり、不溶性食物繊維と水溶性食物繊維の両方が、バランスよく含まれています。

日本人の平均食物繊維摂取量は、1950年頃には1人あたり20g以上/日でしたが、穀類・いも類及び豆類の摂取量の減少に伴い、最近の報告では平均摂取量は14g前後/日となっています。

食物繊維は、便秘の予防をはじめとする整腸効果だけでなく、血糖値上昇の抑制、血液中のコレステロール濃度の低下等、多くの生理機能的効果が明らかになっています。

* 参考/日本人の食事摂取基準 (2020年版)

男性 18～64歳の目標量は21g以上/日、同じく
女性では18g以上/日と設定されています。



はだか麦バー

◇ はだか麦バーの特徴

- ・ はだか麦100%使用 (小麦粉不使用)
- ・ 食物繊維6g (製品40g中)
⇒ 18～64歳女性の一日の摂取目安1/3以上
- ・ 県内産のはだか麦を使用
- ・ 児童から高齢者まで幅広く摂取可能
- ・ 常温で保存が可能
- ・ 日常食としても災害食としても活用可能
(①食物繊維を多く含む ②常温での保存が可能 ③軽量)



パン



チャーハン

◇ はだか麦の商品開発の可能性

はだか麦100%使用にこだわり、はだか麦バー以外にも新商品 (パンやチャーハン等) にチャレンジ中！

従来はだか麦100%の商品をつくるのは難しいと言われてきましたが、今回の研究部会による企業・行政等の連携の下、はだか麦100%にこだわった商品を開発することができました。米・小麦などの穀類に次ぐ第3の穀類を目指しています。

引き続き、日常・非日常を通じ穀類の1つとして活用していただくことを目的に、商品の開発に取り組んでいきたいと考えています。

本研究は、ものづくり産業支援事業により実施しました。

「この事業は、中小企業地域資源活用等促進事業の助成金を活用して実施しています」