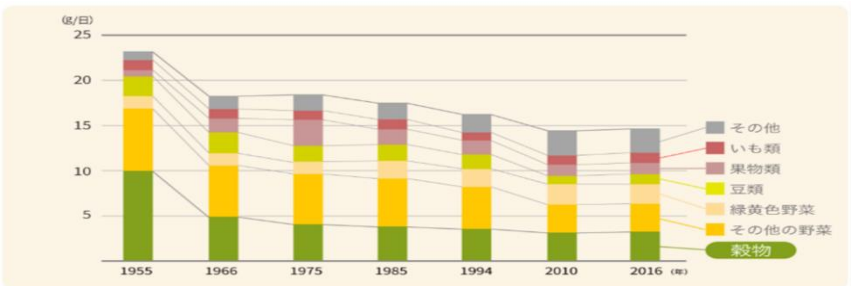
「はだか麦新加工技術確立、商品開発」研究部会

－　はだか麦100%バーの商品開発－　（2022-2023）

株式会社松山丸三　代表取締役社長　岡内　正

はだか麦は大麦のI種で、愛媛県では37年(2023現在)連続、生産量が日本一であり、県内の主要農産物であるが、認知度、利用度が少ないのが現状である。
はだか麦はオートミールと同様に、食物繊維（水溶性・不溶性の両方が含まれている）をはじめ、ビタミン・ミネラルが豊富で栄養価が高い穀類である
本事業では愛媛県産のはだか麦100%を用いた商品を開発することを目的とした。

日本人の食物繊維摂取量の推移（食品別）



出典：日本食物繊維研究会誌；1, 3-12, 1997, 厚生労働省「国民健康・栄養調査報告（厚生労働省）」から作図

穀類（麦類）の摂取の減少に伴い、食物繊維量が減少した。
2019年
日本人食物摂取量14g
目標量　男性21g以上
　　女性18g以上

はだか麦バー1本（6g/40g）

エネルギー	178kcal
炭水化物	22.8g
たんぱく質	3.4g
脂　質	8.1g
食物繊維	6.4g

『本商品開発に関してこだわった点ベスト7』

- 愛媛県産のはだか麦を使用
- はだか麦100%の商品
- 調理をしなくても食べられる
- 常温で保存できる
- 乳幼児から高齢者まで食べられる
- 軽量であること
- 日常・非日常で利用できる

『完成したはだか麦バーは』、

- こだわりをすべてクリア
- 子供用　3g/本/20g
- 成人女性の1/3の食物繊維が摂れる

研究結果

愛媛県産のはだか麦を100%用いたはだか麦バーを完成することができた。
今後も簡単に食べられるはだか麦の商品開発を進めていきたいと考えている。

共同研究先：岡田俊三（株式会社母恵夢本舗）、関岡光昭（JA全農えひめ）、牧秀宜（有限会社ジェイ・ウィングファーム）、荒木卓哉（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）、垣原登志子（松山短期大学）

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」