

25089C

これまでの事業/ヒト介入試験に基づく、もち小麦からの新食感食品開発

1 代表機関・研究総括者

(公) 青森県立保健大学健康科学部・藤田 修三

2 研究期間：2013～2015年度（3年間）

3 研究目的

食べやすく、かつ食後の血糖値上昇が穏やかな「もち小麦」の特性が、最も活かされる「餅・麺類」を開発し、普及・定着させるとともに、商品の需要拡大から農業活性化、食料自給率向上をめざす。

4 研究内容及び実施体制

① もち小麦を用いた機能性食品の開発

食べやすい餅・麺類の技術開発とライン設計を行い、試作品の官能評価後、商品化し、安定供給を目指す。

(青森県立保健大学、しみず食品、アベ技研、はとや製菓、戸田久)

② もち小麦の機能性基礎研究

物性解明のため成分との関連及び澱粉再結晶化抑制因子を検討するとともに、GI値を測定する等、保健食品としての機能性を研究。

(青森県立保健大学)

③ もち小麦の需要に伴う生産体制と、全国への振興、普及活動

北東北を中心に栽培農家を確保して生産体制を整備し、安定供給と6次産業化を支援し、もち小麦を全国へ広報、普及させる。

(青森県立保健大学、青森県産業技術センター野菜研究所、赤沼営農組合、アグリノ里)

5 達成目標

日本人は餅や麺類が好きである。もち小麦で食べやすい餅、ソフトな麺類を開発・普及させ、食べやすさとインスリン節約効果から、健康づくりの推進とともに付加価値を伴う食料自給率向上につなげる。

6 期待される効果

我が国が世界に先駆けて創出した、新食材もち小麦のルーツが定着し、国民へのソフトな新感覚食品の提供により、食べやすく、食後の血糖値上昇を穏やかにする健康づくりが期待される。

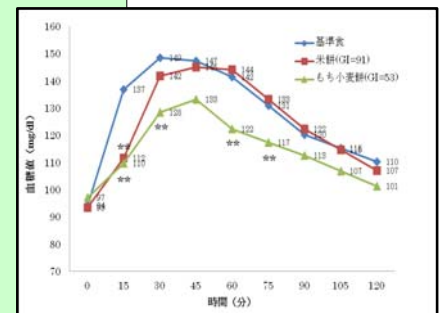
これまでの事業/ヒト介入試験に基づく、もち小麦からの新食感食品開発

【これまでの研究および事業成果】

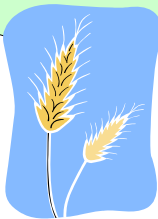
- ① もち小麦餅は、(通常の餅に比べて)食べやすく、飲み込みやすい
- ② もち小麦餅は、消化が遅く、食後血糖値が上がりにくい
- ③ もち小麦餅は、いつまでも柔らかい
- ④ もち小麦は、御飯のように「粒」で食べられる

【本申請で推進したい事業内容】

- ① 食品開発Ⅰ；もち小麦餅・麺類の実用技術開発と製品化
- ② 食品開発Ⅱ；新食材「粒食」の調理・加工研究
- ③ 機能性研究；もち小麦澱粉の再結晶化抑制因子の探索
- ④ 栽培面積の増加；全国での栽培展開、6次産業化支援
- ⑤ もち小麦事業全体の振興、普及活動



もち小麦のGI曲線



1. もち小麦を用いた機能性食品の開発

【食品開発Ⅰ(餅・麺類開発)】

- ・餅の加工技術、製造機器の試作
- ・食味試験、顧客満足度調査

【食品開発Ⅱ(粒食開発)】

- ・精麦技術の確立
- ・加工方法の研究
- ・調理レシピの開発
- ・食味評価、顧客満足度調査

2. もち小麦の機能性基礎研究

【澱粉再結晶化抑制因子探索】

- ・もち小麦澱粉と他の穀物澱粉との再結晶化比較実験
- ・もち小麦の成分検索と同定
- ・もち小麦澱粉と検索成分との再結晶化関連実験



フード・アクション・ニッポン・アワード2011「優秀賞」受賞
2012「入賞」受賞

3. もち小麦の需要に伴う生産体制と、全国への振興、普及活動

【栽培面積の増加】

- ・栽培農家の増加対策
 - ・協議会、NPO法人設立
 - ・地域ブランド化
 - ・6次産業化支援
 - ・小麦自給率の向上
- 【普及活動】
- ・研究成果の説明および栽培啓発活動

- ・全国小麦栽培地域への広報
- ・もち小麦セミナー開催
- ・もち小麦研究会の全国展開

【国民生活への貢献】

- ・食べやすいもち小麦で、幼児からお爺ちゃんまで、世代を超えた「食のバリアフリー」
- ・日本が創出した高機能、高品質なもち小麦で、TTPも関係ないもち小麦生産、自給率向上
- ・「もち小麦文化」「小麦の粒食文化」の創造と食生活の充実