

炊飯後でも変色しにくく、良食味

健康機能性が話題のもち麦「キラリモチ」



イメージ

変色しにくく
食味に優れ
健康志向にマッチ
広い地域で普及

機能性成分 β -グルカンを高含有し、炊飯した後の見た目や食味の良いもち性大麦（もち麦）「**キラリモチ**」を開発しました。

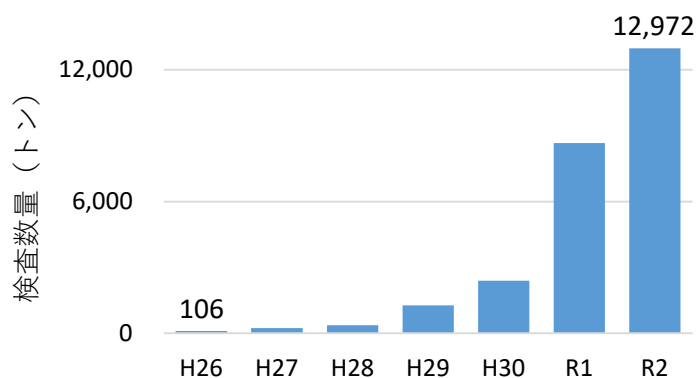
「キラリモチ」を活用した食後血糖値の上昇を抑制する効果等を掲げた機能性表示食品が開発される等、健康機能性がメディアでも取り上げられ、国産のもち性大麦の需要が大きく増加しています

（平成26年: 106トン→令和2年: 12,972トン（速報値））。

平成29年に**茨城県で奨励品種に採用**されてから6道県で産地品種銘柄となり、**平成30年産で約460トン、令和元年産で約1,500トン生産**され、年々増加しています。



「キラリモチ」商品例



もち性大麦の国内検査数量の推移

(出典：農林水産省「麦の農産物検査結果」)

研究代表機関

プロジェクト名

研究期間

農研機構

低コストで質の良い加工・業務用農産物の安定供給技術の開発

平成18年
～平成22年

共同研究機関：－

研究背景

健康志向の高まりから、食物繊維 β -グルカンを多く含む大麦が注目されるようになりました。しかし、一般的な大麦は炊飯後に変色しやすく、利用拡大の妨げになっていました。このため、炊飯後にも変色程度が少なく白度を高く保ち、食味が優れる品種が求められていました。

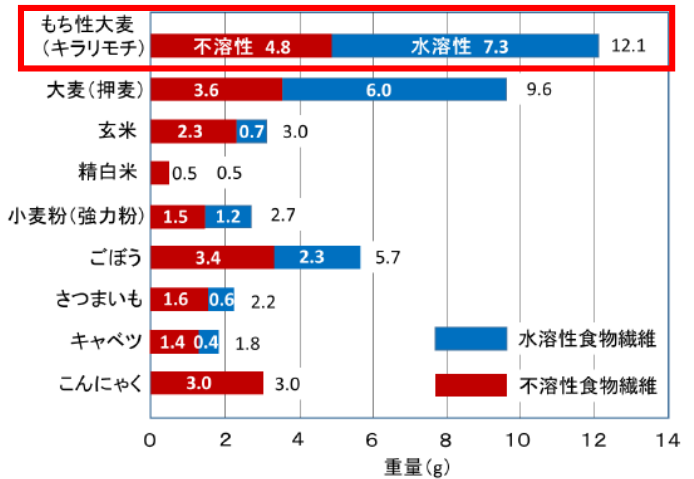


炊飯直後



保温後

従来品種の炊飯後の色の変化



食品に含まれる食物繊維量
(可食部100gあたりの重量)

キラリモチは日本食品分析センターによる分析値
(データ提供: 美作市健康づくり推進課)

他は「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」より作図

主要な成果 (「キラリモチ」の特徴)

- 炊飯後の変色の原因となるプロアントシアニジン (ポリフェノールの一種) が含まれていない → 炊飯後の変色がほとんど見られない。**麦ご飯が白いままで食べられ、商品性が高い**
- 関東以西の温暖地向けの品種であるが、北海道でも春播栽培が可能 → 茨城県の奨励品種、北海道、埼玉県、滋賀県、兵庫県、岡山県、広島県の産地品種銘柄に設定されるなど、**広い地域で普及**
- うるち性品種より機能性成分の β -グルカンが約1.5倍多く含まれる → 「キラリモチ」を活用した食後血糖値の上昇を抑制する効果等を掲げた機能性表示食品が開発。**健康志向の消費者に強くアピール**



キラリモチ

従来品種

◀ 「キラリモチ」は炊飯後、変色しにくい
(18時間保温後の炊飯麦を比較)

「キラリモチ」を用いた機能性表示食品 ▶



写真提供: (株)マエダ