

もちもち食感で食物繊維が豊富な大麦 キラリモチ

（品種登録番号第22117号（2012年12月28日））

農研機構が開発したもち性大麦（裸麦）品種「キラリモチ」は、これまでにはない特長を持っています。

「キラリモチ」は変色の原因となる成分をほとんど含まないため、麦ご飯の白さをキープできます。

炊くと粘りがあり、やわらかく、もちもちとした食感が味わえます。

水溶性の食物繊維βグルカンを多く含んでいるのも特長です。

「キラリモチ」は、麦ごはん用の精麦製品やレトルトパックとして販売されたり、パンやお菓子、地ビールの材料などにも、活躍の場を広げています。



18時間保温した後の炊飯麦（左：キラリモチ、右：イチバンボシ）
（提供：農研機構）

Barley

