

大麦ゲルの革新的な加工技術を活用した機能性高齢者食・災害食の開発

背景と課題

社会的背景

高齢化の進展、自然災害の多発

- 健康寿命延伸、被災生活での健康管理の重要性が増大している

大麦の機能性への注目と需要拡大

- 需要が急拡大しているが、需要量が小さいため需給調整が難しく、国産大麦の生産拡大が進まない
- 国内生産拡大を図るためには主食(炊飯)用以外の出口商品開発が急務

課題

大麦の消費拡大を一過性ブームで終わらせることなく、多様なニーズに対応する商品の創出が必要

大麦の機能性の活用創造(食物繊維の摂取)

大麦β-グルカン:コレステロール低減、血糖値上昇抑制等整腸効果(便通の改善効果)
無理なく摂取する方法、商品の開発が必要

大麦の今までにない消費形態の創出

消費場面の多様化に対応する商品、用途の開発、提供が急務

研究内容

大麦ゲル調製法の確立

原料品質特性、製造条件の確立

(農研機構、大分県産業科学技術センター、大分大学、池田食研)



性状の異なるゲルの製造法の確立

原料好適品種の選定

(農研機構、長野県農業試験場)



大麦を活用した介護・災害食の製品開発

高齢者食の開発



青

青マーク

栄養補助食の開発

(池田食研)

黄

黄マーク

ゲル強度が異なる食品の開発

(ホリカフーズ)

災害食の開発



(WA・ON、ホリカフーズ)

栄養補助食としての有用性の検証
(セントラルスポーツ)

介護食としての有用性の検証
(先進医療学術振興会、七瀬陽史会)

災害食としての有用性の検証
(ホリカフーズ)

商品化・普及
(大麦や、ホリカフーズ)

想定される商品



健康食材活用



高齢者食分野



介護食分野



災害食分野

機能性成分β-グルカンの補給源、食物繊維源として、栄養補助食としてだけでなく、高齢者食、介護食、災害食として年齢に関係なく提供できる商品群を開発

期待される効果



食料自給率の向上に貢献



国民の生活習慣病予防に貢献

- 国産大麦の需要拡大と同時に栽培拡大に寄与
- 健康食品における大麦商品の価値の創造
- 食料自給率、食料自給力の向上に貢献
- アジア等の新興国での市場獲得

- 幅広い年代層への食物繊維摂取方法への提案
- 介護食、災害食での食物繊維摂取が可能に
- 大麦の従来にはなかった全く新しい消費の創造