

### 事例から抽出される近年の主な傾向

6

### 健康に良い「米」の新展開

腸内細菌叢の重要性が再認識されるにつれ、米・玄米などに対して改めて光を当て、品種改良や調理方法の開発などに取組む事例が生まれている。

# 2.1 「食と健康」に係る先進事例調査結果 国内事例

## 6 健康に良い「米」の新展開

腸内細菌叢の重要性が再認識されるにつれ、米・玄米などに対して改めて光を当て、品種改良や調理方法の開発などに取組む事例が生まれている。

### 主な参考事例：金のいぶき／宮城県

取組名	金のいぶき／宮城県産の高機能玄米										
取組の概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>玄米食のための玄米。</li> <li>胚芽部分は通常玄米の3倍の大きさがあり、そこに抗ストレス作用があるGABAや、酸化防止作用をもつビタミンEなどの栄養成分が豊富に含まれる。</li> <li>白米同様に家庭用炊飯機で炊くことができる。</li> </ul>										
取組の内容 ( )内は例	取組のタイプ	★ 商品やサービスの提供					健康経営	社会貢献			
	特徴	提供する食、主な分析対象						先進性			
		栄養素 (ビタミンB)	食材 (人参)	食品・料理 (加工食品)	メニュー (健康献立)	食文化 (地中海食)	生体等 (血中糖度)	新たな科学的知見	新たな技術	新たなサービス	新たな価値観
	主要ターゲット	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康関心層</li> <li>美容関心層</li> <li>グルメ層</li> </ul>									
先進性											

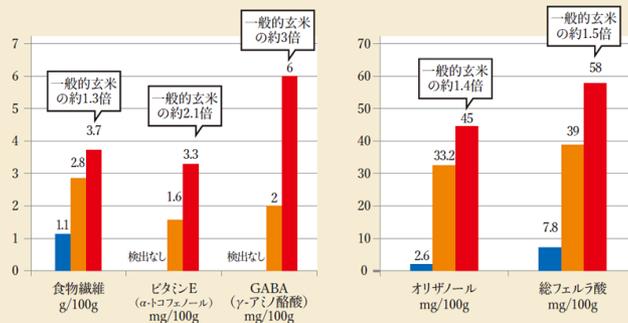
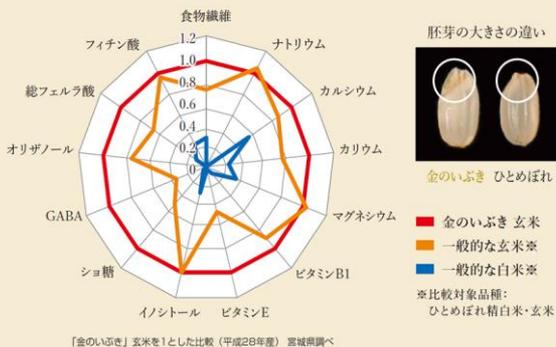
## 2.1 「食と健康」に係る先進事例調査結果 国内事例

### 6 健康に良い「米」の新展開

腸内細菌叢の重要性が再認識されるにつれ、米・玄米などに対して改めて光を当て、品種改良や調理方法の開発などに取組む事例が生まれている。

#### 主な参考事例：金のいぶき／宮城県

- 2006年に米どころ、宮城県の古川農業試験場で開発をスタート。2012年に品種登録され、2016年12月15日に種子配布が始まった高機能玄米ブランド。
- 通常の玄米の3倍もの大きさを誇る胚芽部分には、GABAやビタミンE、食物繊維などの栄養成分が豊富に含まれ、「玄米食のための玄米」として、主に健康志向層に向けたPRを展開している。
- 炊飯に手間のかかる従来の玄米とは違い、白米と同様に家庭の炊飯機で簡単に炊くことができ、毎日の食事に手軽に取り入れることができる。



胚芽部分が通常玄米の3倍の大きさを持つ金のいぶきには、アミノ酸の一種で抗ストレス作用があるGABA（γ-アミノ酪酸）は通常玄米の3倍、酸化防止作用を持つビタミンEは2.1倍、食物繊維は1.3倍と栄養素を豊富に含む。

でんぷん質の一種であるアミロースの含有量が低く、柔らかく粘りのある炊き上がりになり、「もちり感」と玄米ならではの胚芽のプチプチした食感をともに楽しめる。



出典：宮城県、三菱電機

## 2.1 「食と健康」に係る先進事例調査結果 国内事例

### 6 健康に良い「米」の新展開

腸内細菌叢の重要性が再認識されるにつれ、米・玄米などに対して改めて光を当て、品種改良や調理方法の開発などに取組む事例が生まれている。

#### < 関連する取組例 >

分類軸 1	取組名	事業主体	取組の概要
科学的知見	4 やずやのもっちり甘酒コラーゲン／甘酒ゼリー	やずや	米麴でつくった甘酒と、吸収効率を高めたコラーゲンペプチドを配合したゼリー。米由来の乳酸菌の摂取と、肌の乾燥や骨粗しょう症の一因ともされるコラーゲン不足に対応した商品。
科学的知見	5 甘酒の健康機能性を実証／食品の機能性研究	金沢工業大学尾関研究室	「飲む点滴」とも言われ、健康飲料や栄養補給剤として注目される甘酒の健康効果を世界で初めて学術的に実証。米を原料とする市販の甘酒に、コレステロール低減と便通改善効果が高い成分が含まれていることを突き止めた。
技術	8 LCARBRCK／糖質カット炊飯器	サンコー	糖質成分を除去する独自の炊飯機構により、普通の米を炊くだけで約33%の糖質をカットできる炊飯機。
技術	10 スマートアグリフード／IT活用の農業プロジェクト	オプティム	ITを活用して安心して食べられる健康的なコマや野菜をつくる農業支援プロジェクト。AIやドローンを活用して農家の手間を省き、環境にもやさしいスマート農業を推進している。「スマート米」ブランド名で白米、玄米などを販売。
技術	11 金のいぶき／宮城県産の高機能玄米	宮城県	玄米食のための玄米。通常の玄米の3倍もの大きさを誇る胚芽部分には、抗ストレス作用があるGABAや、酸化防止作用をもつビタミンEなどの栄養成分が豊富に含まれ、白米と同様に簡単に炊くことができる。
技術	12 本炭釜KAMADO／金のいぶきモード搭載炊飯機	三菱電機	高機能玄米として話題の「金のいぶき（玄米）モード」を搭載した炊飯機。
技術	13 金賞健康米／新精米法による高栄養白米	幸南食糧	近畿大学農学部と幸南食糧、精米機メーカーのサタケの共同研究開発で生まれた白米。胚芽周辺の栄養成分を残す新精米法「ヘルスキープ製法」を導入した栄養価の高い白米。
技術	19 糖質70%オフ・プリン体ゼロ／機能性日本酒	月桂冠	「糖質70%オフ」と「プリン体ゼロ」の二つの機能を同時に実現した日本酒。糖質やプリン体の摂取量を気づかう健康意識の高い人に向けて商品化。日本酒で難しかったプリン体を低減する製法は特許を取得している。
サービス	8 寝かせ玄米ごはんパック／レトルト玄米ご飯	結わえる	白米に比べて機能性に優れる3種類の玄米を配合し、独自製法で炊き上げた、玄米ごはん。雑穀入りで、レトルト殺菌により、常温（未開封）で1年間保存。