

これから申請する事例です

機能性表示食品をめざしています。

健康を意識する消費者の方々が、日常生活に上手に取り入れることができるように、さまざまな食材を開発・研究しています。機能性調査はもちろん、美味しいメニュー開発も。機能性農産物は、まだまだ可能性いっぱいです。

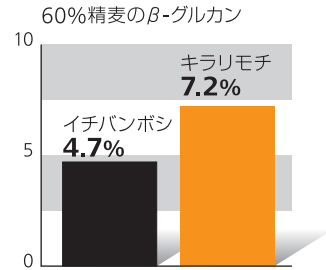


キラリモチ | 大麦

●— 特徴的な成分

お腹スッキリ! **β-グルカン**

水溶性食物繊維のβ-グルカンが、ウルチ性大麦の1.3~1.5倍ほど多く含まれています。β-グルカンは心臓病や糖尿病、肥満の予防や免疫力アップなど、多くの健康機能性関与成分として期待されています。



出典: 農研機構

●— 産地

岡山県奈義町・美作市
[育成地: 農研機構西日本農業研究センター]

●— 開発メニュー

「もち麦」(モチ性大麦)は、加熱・炊飯すると「もちもち」した食感になります。従来のウルチ性麦ご飯の「ボンボン感」がないため、美味しく食べやすい麦ご飯となります。また、特に「キラリモチ」は炊飯後の変色程度が極めて少ないため、いつまでも白い綺麗なご飯を楽しめるほか、様々なメニューにも応用することができます。



もち麦おかゆ
丸麦100%使用の
もちもち感



大麦汁
和風出汁で楽しむ
プチプチ食感



キラリうどん
もち麦粉1と強力粉を3で
打った新食感

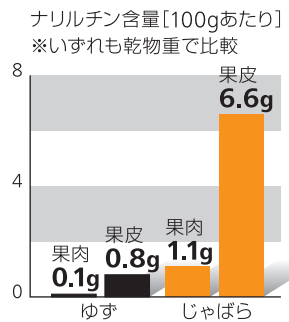


じゃばら | 柑橘

●— 特徴的な成分

花粉症に朗報!? **ナリルチン**

花粉症、アレルギー性気管支喘息、アトピー性皮膚炎などのI型アレルギーに対して強い抑制効果を持つといわれる成分。もともと初夏の青いみかんに含まれていると注目されていましたが、じゃばらには、ゆずやかぼすよりも多く含まれています。



出典: 食品産業センター

●— 産地

和歌山県有田郡広川町

●— 開発メニュー

和歌山県北山村に自生していた1本の原木から生まれた柑橘系果実。ゆずやダイダイ、カボスの仲間ですが、ゆずよりも果汁が豊富で、糖度と酸度のバランスがとれた、まろやかな風味が特徴です。ほとんど種がないので加工もしやすく、無駄なく使えます。



じゃばらエール
ほろにが風味の
大人ソーダ



じゃばらグラニータ
果皮、果汁、果肉すべて
使ったシャーベット



じゃばらポン酢
苦み・風味が
芳醇な万能酢