

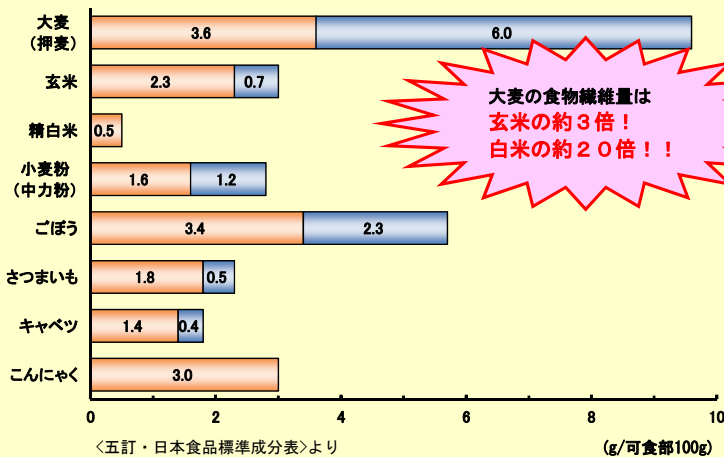
もち麦

“もち麦”は大麦の一種です。かつては瀬戸内海周辺で、紫色の穂をしたもち性裸麦の在来種が栽培されていました。近年、大麦が健康食材として注目され、食感が良い“もち麦”が見直されており、品種改良も進んでいます。

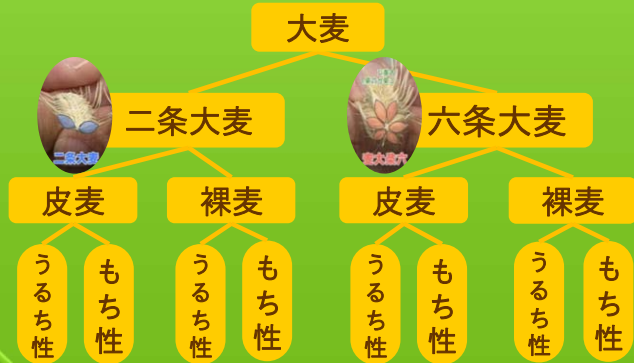
大麦は食物繊維が豊富

食物繊維量

□不溶性 □水溶性



大麦の食物繊維量は
玄米の約3倍！
白米の約20倍！！



もち麦 (もち性大麦) の特長

食物繊維量がうるち性より多い

※健康機能性成分として知られているβ-グルカン（水溶性食物繊維）が、うるち性大麦の1.3～1.5倍くらい多く含まれます。

粘りがあり「もちもち」して美味しい
※加熱・炊飯すると「もちもち」した食感になり、美味しい麦ごはんになります。

四国研究センターで育成した“もち麦”品種



ダイシモチ

(六条・裸麦)

もち麦在来種の栽培性を改良しました
成熟期に穂が紫色になります

※アントシアニンという色素により、成熟期には稈や穎、穀粒の外皮が紫色に着色します。



キラリモチ

(二条・裸麦)

加熱・炊飯後に変色しにくい
画期的な品質特性の品種です

※ant28遺伝子を持つため、プロアントシアニジンという褐変の原因成分をほとんど含みません。