



# スーパー大麦 県内に広めたい

## 松山東雲短大生 PR 奮闘

松山東雲短期大（松山市桑原3丁目）の食物栄養学科の学生らでつくる「しののめベジガール」（30人）が、食物繊維量が通常の2倍とされるスーパー大麦を取り入れた食育活動に取り組んでいる。松山東雲女子大・同短大の学食で、白米やもち麦に混ぜた「麦麦ごはん」を今月中旬まで提供。「健康食として県内の飲食店や家庭などに広めたい」と意気込んでいる。

## 学食で提供 利点紹介も

スーパー大麦は、オーストリアで開発された非遺伝子組み換え大麦。日本では雑穀などの加工商品のほか、企業の社員食堂や学校給食などへの採用が増えているという。同大・短大の学食には、関連商品を扱う帝人（東京）が無償で提供している。

ベジガールのメンバーらは、食を通じた県民の健康増進啓発に取り組みようと、白米などの配合割合を検討。5月13日から昼食時に1日24食限定で販売を始めたところ、プチプチした食感などが人気で連日売り切れたという。学内への掲示や週1回の礼拝時間などで腸内環境など健康への利点をPRしているほか、料理研究家を招きレシピ考案にも取り組むという。

2015年版「日本人の食事摂取基準」では、18〜69歳の1日の食物繊維摂取目標は男性20g以上、女性18g以上。一方、同年の県の調査では、県民の平均摂取量は男性14.1g、女性13.5gだった。栄養士を目指す2年高岡伊麻衣さん（19）は「茶わん1杯で食物繊維をたくさん取れる。学外にも広め、県民の健康意識向上につなげたい」と話した。（菅亮輔）

食育活動の一環でスーパー大麦を使ったご飯をPRする「しののめベジガール」の学生