

新商品 食物繊維たっぷり



松山東雲女子大・短期大での取り組み事例を
発表する高橋圭三学長(左)としののめベジガ
ール＝2日午後、東京・霞が関

帝人「スーパー大麦」東京で発表会

松山東雲短大生も登壇

帝人(大阪市)は2日、家庭向け新商品「スーパー大麦のちから」の販売を始め、東京・霞が関で発表会

を聞いた。松山東雲女子大・短期大の高橋圭三学長や、短大の食物栄養学科の学生でつくる「しののめベ

ジガール」のメンバーが登壇し、総食物繊維の含有量が多いスーパー大麦を使った食育活動を紹介した。

同社によると、スーパー大麦はオーストラリアで開発。腸内細菌の餌となる3つの食物繊維をバランスよく含み、腸の奥まで食物繊維が届くとされる。

発表会では、ベジガールの尾藤真優さん(19)と藤崎杏奈さん(20)が、白米にスーパー大麦と県産もち麦を混ぜた「大麦ごはん」を開発した経緯を説明し、1膳で4・1gの食物繊維を摂取できると紹介。1カ月限定で提供した学食で連日売切れ、継続メニュー化したという。2人は「ほかのメニューも開発し、地域の

食物繊維不足の解消を目指したい」と話した。

部活の途中や練習後の補食をスーパー大麦入りの白米に変更した済美高校の取り組みの紹介もあった。

スーパー大麦を巡り帝人は2015年、オーストラリアの食品ベンチャーと、日本での独占共同開発契約を締結。国内食品メーカーなどに加工食品の素材として提供している。自社商品はEC(電子商取引)サイトで扱ってきたが、より手軽に食べてもらおうと、今回初めて小売りで展開した。新商品は120g入りで、約10合分の白米と炊き合わせられる。希望小売価格538円。

(河端渉)