

第3種郵便物認可



発行所 四国新聞社

〒760-8572
高松市中野町15番1号

©四国新聞社 2019年

ご意見・お問い合わせは
読者相談室 087-833-5552
(平日10時~17時/土日祝休)

電話 087-833局
報道部 1119 総務局 1114
運動部 1818 販売局 1124
生活部 1121 広告局 1145
事業室・文化教室 811-2300

ご購読のお申し込みは
☎ 0120-084459

オリーブオイルと大麦

県産食材の3商品 機能性表示食品に

国が認証する機能性表示食品に、県産食材を使った製品が相次いで認められた。小豆島産のオリーブオイルは血中の悪玉コレステロールの酸化抑制、大麦を使った2商品は食後血糖値の上昇抑制の表示が可能になった。各社はおいしさに加えて健康面での効果をアピールし、消費拡大に期待を寄せている。

機能性表示食品は科学的根拠などの支援を行っている。

に基づいて、健康の維持や増進に役立つ効能を事業者の責任でパッケージに表示したもので、2015年から制度が始まった。これまで消費者庁に認められた商品約1800種類のうち、大半は大手食品企業という状況を受け、県は届け出に必要な経費の助成に加え、相談センターを設置して研究文献調査や分析

などの支援を行っている。オリーブオイルとして初めて機能性表示が認められた小豆島ヘルシーランド(土庄町)の「エキストラヴァージンオリーブオイル プラチナラベル 小豆島産」は、ポリフェノールが豊富に含まれるよう品種や栽培時期を厳選した。食パンにつけたり、サラダなどに加えたりして1日(15g)の利用を

消費拡大へ健康効果PR

県産食材を使用し、機能性表示食品に認められた3商品



推奨。4月に発売予定で、同社は「オリーブオイルの健康効果は認知されているが、さらに付加価値を高めることができる」とする。県産大麦を使った2商品は、いずれも水溶性食物繊維の一種「大麦β-グルカン」を含み、山清(綾川町)の「ぷちぷち食感蒸し大麦」は、そのまま混ぜて手軽に使えるのが特徴。サラタやスープ、スイーツなどへの利用を提案し、口の中ではじけるような食感を楽しんでもらう。同商品は3年ほど前から販売しているが、新パッケージにリニューアルして4月から発売する予定。松下時夫社長は「消費者に向け、前面にアピールできる」と意気込んでいる。