

香川産大麦でパンケーキミックス

血糖値上昇抑える

吉原食糧

製粉会社の吉原食糧(香川県坂出市)は食後の血糖値上昇を抑える効果のあるパンケーキミックスを発売した。県産大麦を使い、糖の吸収を穏やかにする食物繊維を含む。消費者庁に届け出た「機能性表示食品」をアピールし、健康志向の高い消費者を取り込む。

1袋でパンケーキ6枚分(200g)を焼くことができる。価格は1袋220円。同社のサイトのほか、高松市の道の駅「源平の里むれ」などで販売する。現在ホットケーキミックスの主な販売先である兵庫、大阪、香川、徳島での需要を見込む。

大麦に含まれる食物繊維の「大麦β-グルカン」は食後の血糖値上昇を穏やかにする機能があるとされており、機能性表示食品によく使われている。食事1回分に相当するパンケーキ3枚分のうち、「大麦β-グルカン」は2000ミリグラム含まれる。

使用するの香川県産の大麦「イチバンボシ」と小麦「さぬきの夢」。大麦主体で配合する。通常のパンケーキミックスは小麦粉が主体で、大麦を使用するとはさつきやすく、空気を含みにくくなる。大麦を通常よりも細かく製粉し小麦との配合比率を調整すること

で、焼いた時にもちもちとした食感になるよう仕上げた。

機能性表示食品制度は2015年に始まった。臨床試験が必要な特定保健用食品(トクホ)と比べて研究費用と時間がかからないため、16年から各企業の商品投入が活発になり市場が拡大した。調査会社の富士経済(東京・中央)によると18年の市場規模予測は1975億円と17年比で15%の増加となっている。

香川県内では10件が機能性表示食品として受理



香川県産の大麦「イチバンボシ」と小麦「さぬきの夢」を使う

香川県産の食材をアピールする

- イチバンボシ (大麦)
 - ・粒が小さく香りが強い
 - ・食物繊維「大麦β-グルカン」を含む
- さぬきの夢 (小麦)
 - ・香川県で開発されたうどん用小麦
 - ・もちもちとした食感が特徴

されており、そのうち3件が県産の食材を使用した機能性表示食品だ。

吉原食糧は健康志向の高まりを受け、機能性を持たせるなど付加価値のある商品開発に力を入れている。18年には機能性表示食品ではないものの、食後の血糖値上昇を穏やかにするうどんを商品化した。売上高の大半を小麦粉の販売が占めており、香川県外での販売を強化するため、女性がターゲットとなるパンケーキミックスを選んだ。

吉原良一社長は、県産食材を使った機能性表示食品を販売することについて「県産の素材を使うことで、品質の良さをアピールしたい」と述べた。(櫻木浩己)

四国