

特集 雑穀

帝人

スーパー大麦で腸内細菌叢変化
食物繊維の多様性と独自構造がカギ

帝人㈱(東京都千代田区)は、多種多様な水溶性食物繊維と独自構造を持つスーパー大麦『バーリーマックス(BARLEY max™)』を展開。大腸の奥の細菌叢に変化をもたらす「主食」などに使える食品素材として広く普及を目指している。

バーリーマックスは、一般の大麦と比較し、食物繊維を2倍、レジスタントスターチ(難消化性でんぷん)を4倍それぞれ多く含む機能性大麦。20歳以上65歳未満、排便回数が週3~5回の健康な男女計18人を対象にしたバーリーマックス含有食品(ショートバー、クッキー)の摂取試験では、腸内細菌叢の分布に変化が起きることを確認している。

最近の研究では、海外遠征など環境変化への対応力が強いトップアスリートが多様な細菌叢を持つことがわかっており、「腸内細菌の多様性」の重要性が注目されている。バーリーマックスは日常の食品から摂取できる主な水溶性食物繊維5種のうちの3種類(β -グルカン、フルクタン、アラビノキシラン)とレジスタントスターチを含有し、多種多様な食物繊維を手軽に摂取できることから、多様な細菌の共存が期待できるといえる。

また、バーリーマックスの構造の独自性も特長の一つ。第3の食物繊維といわれるレジスタントスターチは、細胞壁を構成する不溶性および水溶性食物繊維に囲まれた構造をしており、消化酵素による分解を受けにくく一般的な水溶性食物

げんてん本店

話題のスーパーフード「テフ」を供給開始
粒・パウダー品をラインアップ

㈱げんてん本店(和歌山県和歌山市)は、世界各国の食品原料を輸入する商社だ。同社は、中間業者を介さず、スタッフが直接現地に赴き生産者と取引することで、安心・安全かつ厳選した原料の供給にこだわりを持つ。そんな同社がこの度、話題のスーパーフード「テフ」の取り扱いを開始した。

テフはエチオピアを原産とする穀類の一つで、近年、スーパーフードとして欧米でブームになっている食材。一方で、エチオピア政府が輸出規制を敷くなど調達に難しい原料とも言われている。そうした中で同社は、アフリカにおける独自のネットワークを生かし、エチオピア以外の国でテフの生産者を見つけ、この度、供給する運びとなった。

取り扱い品は、粒とパウダーの2タイプで、国内で殺菌、加工、各種分析を実施し、品質管理を徹底する。分析内容は、一般性菌数、ヒ素、重金属、大腸菌、大腸菌群、残留農薬などで、すべて基準値を下回っていることを確認。さらには、5大栄養素やORAC値などの成分も分析中で、分析結果を随時ホームページなどで公開していく予定だ。

今後は、原料・OEM供給、自社製品の卸・販売を展開する方針で、原料に関しては、粒ベースで年間240tの供給が可能で、また、小ロットでは100kgからの対応が可能としている。すでに数社から引き合いがあるといい、同社では、一般食品から健康食品向けに提案を進めていく構えだ。

では独自ルートでの開拓に成功。安全・高品質で安定供給体制が整ったことから、他社に先駆け原料供給を本格化させる。

欧米で人気急上昇のテフは、カルシウム、亜鉛、鉄のほか、食物繊維を豊富に含有する。100g中にカルシウムは、精白米の36倍、鉄・亜鉛は、それぞれ9.5倍、2.6倍、食物繊維は16倍含む。また、腸内細菌に対してよい影響を与えるレジスタントスターチも含む。粒は小さいが、栄養価が高く、高タンパク質を有することから、原産国・エチオピアでは“小さな巨人”と称されている。

同社では、「テフは満腹感が得られるのでダイエットサポート食品や、“植物性タンパク質”“エネルギー源”を切り口に、スポーツ分野向けのサプリメント、食品としても提案を進めていく」としている。

さらにテフの特長である、①クセがな

トピックス① 欧米で話題のテフ、

欧米では豊富な栄養価から“スーパーグレイン”として、キヌア、アマランサスに次ぐブームになっている「テフ」。

テフとは、アフリカのエチオピアを原産国とする、イネ科スズメガヤ属植物(Eragrostis Tef)の種子をいう。国際連合食糧農業機関(FAO)の統計によれば、エチオピアにおけるテフの収穫面積は299.3万haで、年間生産量は256.5万t。ただし、収量は0.9t/haと他の主穀の中で最も少ない。現地では、粉末にしたテフに水を加えて発酵させたパンのような「インジェラ」という料理が一般的に食されて

く、
小な
を生
なが
「ね
㈱
70有
生か
く業
注力
買こ
主
(160g
の高
く流
同
入れ
き合
調達

徴た
カー
また
酸バ
もよ
レオ
ヒス
メチ
シス
農林
テフ
アに
府が