

高機能玄米について

玄米を通して見たお米の
栄養価値と魅力



令和3年12月18日
一般社団法人 高機能玄米協会
会長 尾西洋次



講師紹介



尾西洋次 (Youji Onishi)

一般社団法人 高機能玄米協会 代表理事

非常食「アルファ米」の事業を皮切りに、宇宙日本食や農林水産省の研究プロジェクトによる新形質米の用途開発に40年間関わってきた。

現在は玄米食専用品種「金のいぶき」の事業展開や高機能玄米協会を主軸に「玄米食」の普及に務めている。

一般社団法人高機能玄米協会



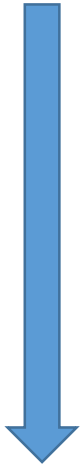
設 立 : 2009年5月12日（2014年6月23日現組織（名称他）に改正）
代表理事 : 尾西 洋次（株式会社金のいぶき 代表取締役社長）
会員数 : 正会員4社、賛助会員32社、学術会員2名（2021年12月1日現在）
所在地 : 〒231-8528 神奈川県横浜市中区山下町89-1 ファンケルビル内
Tel : 045-226-1679 <http://www.mfbr.org/>

副 会 長 : 市川 伸介 尾西食品株式会社
常務理事 : 日浦 拓哉 株式会社ファンケル
理 事 : 桑原 節子 淑徳大学
: 佐藤 潔 株式会社金のいぶき
: 佐藤 貴之 株式会社タカシヨク
: 筒井 慎治 株式会社神明
: 川西 孝彦 幸南食糧株式会社
監 事 : 樋口 元剛 たいまつ食品株式会社

主な協会事業の歴史



2010年



期間
米粉と米油の研究開発

米粉需要（新規需要米）を2020年度に50万トンへと拡大する国家方針に沿い、米粉（発芽玄米粉）の高度利用を目的に、国立がんセンター中央病院を中心に国立病院機構に所属する栄養管理責任者による「日本の食と疾病予防研究会」（代表桑原節子氏）設立。傘下に米油用原料の確保を目指す高機能米油研究部会を設置

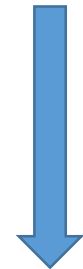
米粉アイデア料理レシピコンテスト開催
米油用原料として東北胚202号（金のいぶき）を震災後で津波の被害を受けた石巻で初めての栽培

米粉を病院給食向けに加工した「たのしい定食」の試作。日本の食と疾病予防研究会の公認。高機能米油推進委員会の設立

2013年

米粉なめらかソフト食「ひとさじからの幸せ」が完成。東北胚202号テスト栽培

2014年



金のいぶき
と普及の期間
の栽培

株式会社金のいぶき設立 日本発芽玄米協会から高機能玄米協会へ名称変更。
日本の食と疾病予防研究会 秋田県食生活改善推進委員と米油の疫学調査研究の検討開始

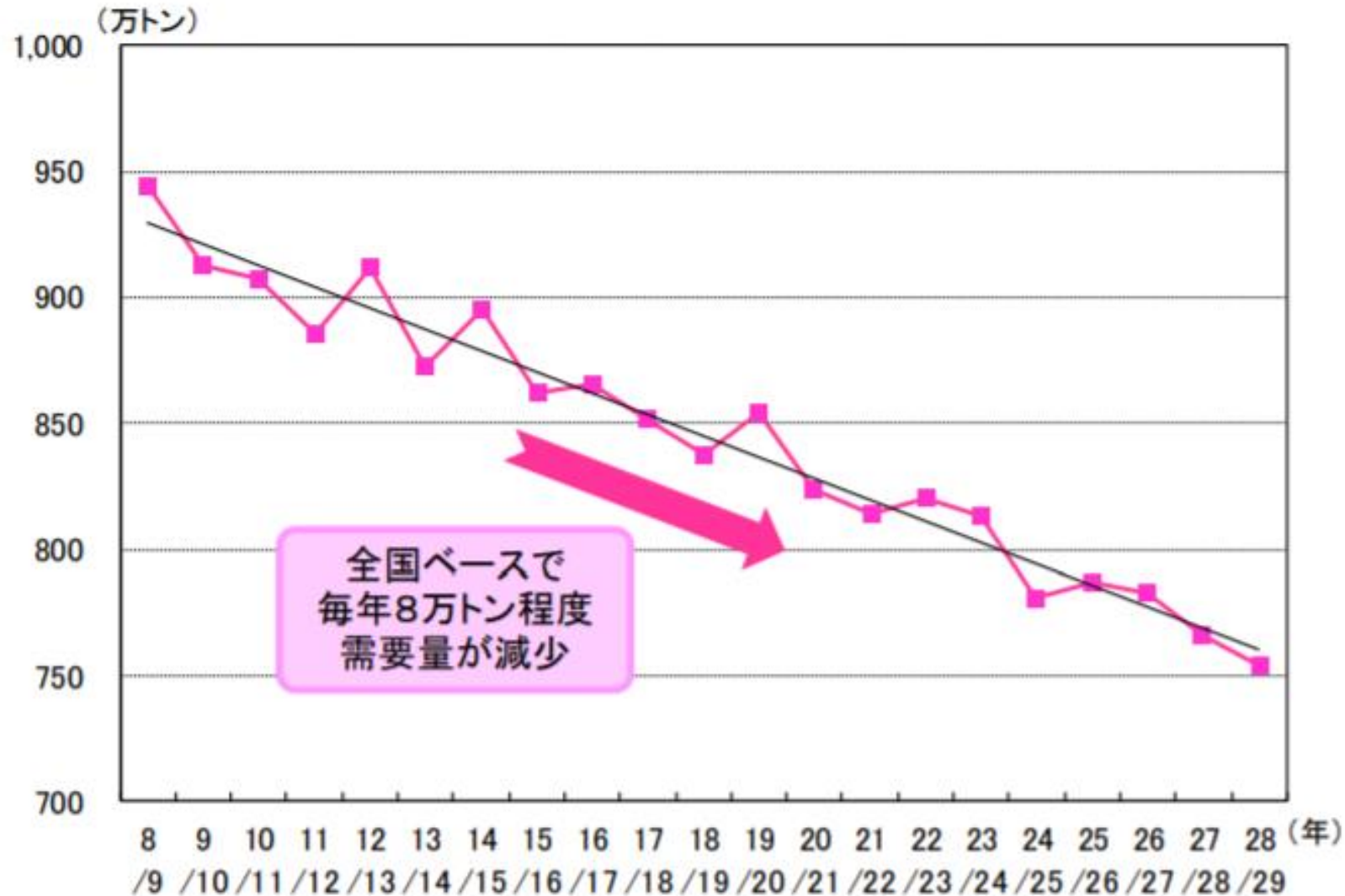
金のいぶき本格生産開始。

金のいぶき3年連続1000t超栽培

2020年

金のいぶきの総需要量年間1000t規模へと拡大

米の国内需要量は年々減少し続けている



資料: 農林水産省「米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針」

小麦の需要量は25年間横ばいを続けている

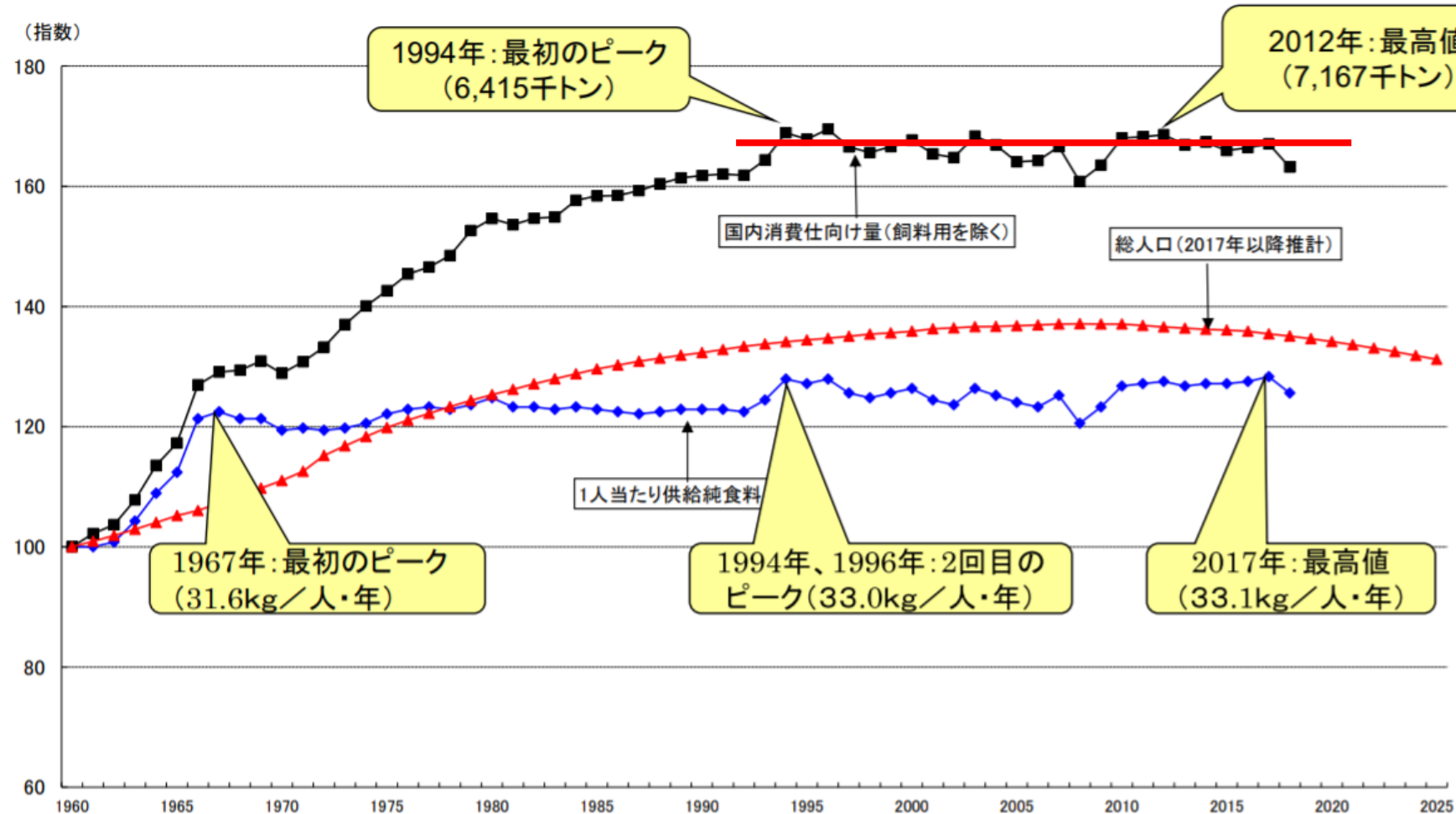
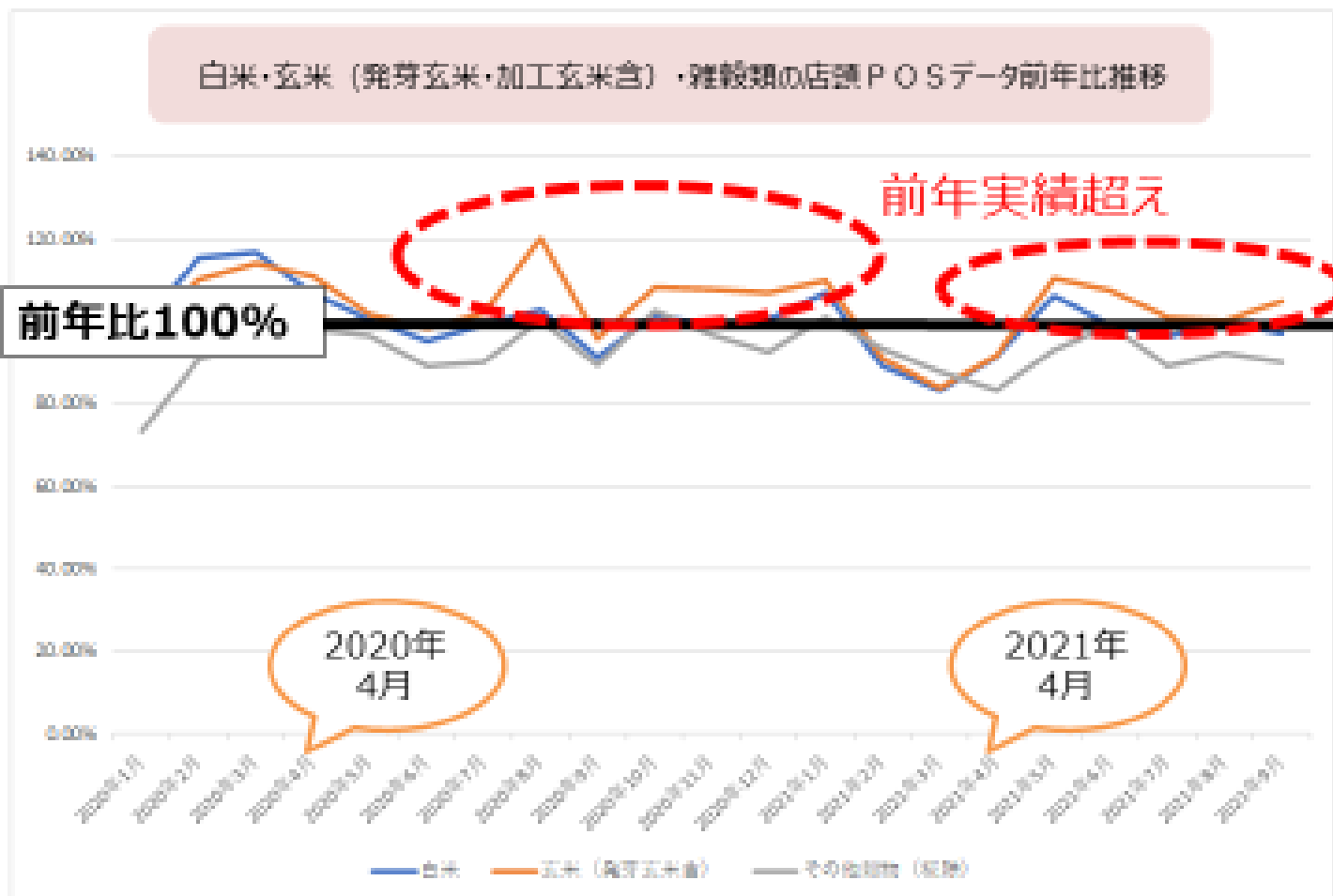


図 食料需給表でみた小麦の供給量の推移 (1960年度=100)

資料:農林水産省「食料需給表」、総務省「人口推計」、国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口」(出生・死亡中位推計)

コロナ禍で“玄米”が健闘しています

各家庭内で玄米を消費する新たな需要が生まれている



家庭内消費で
玄米関連商材が
前年を越える勢い
が続いている。

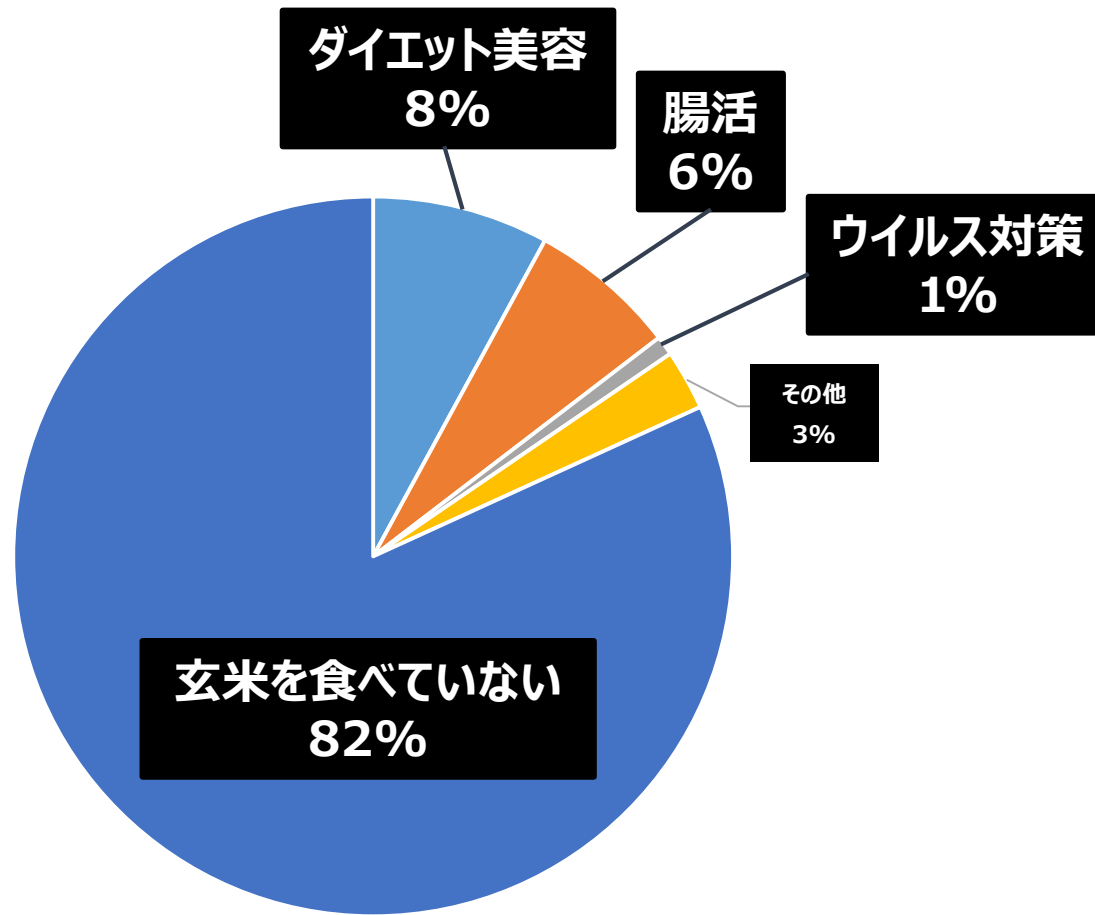
外出で玄米需要が
高まる兆し
がある。

なぜ今、玄米なのか

Q1 あなたは玄米を食べていますか？

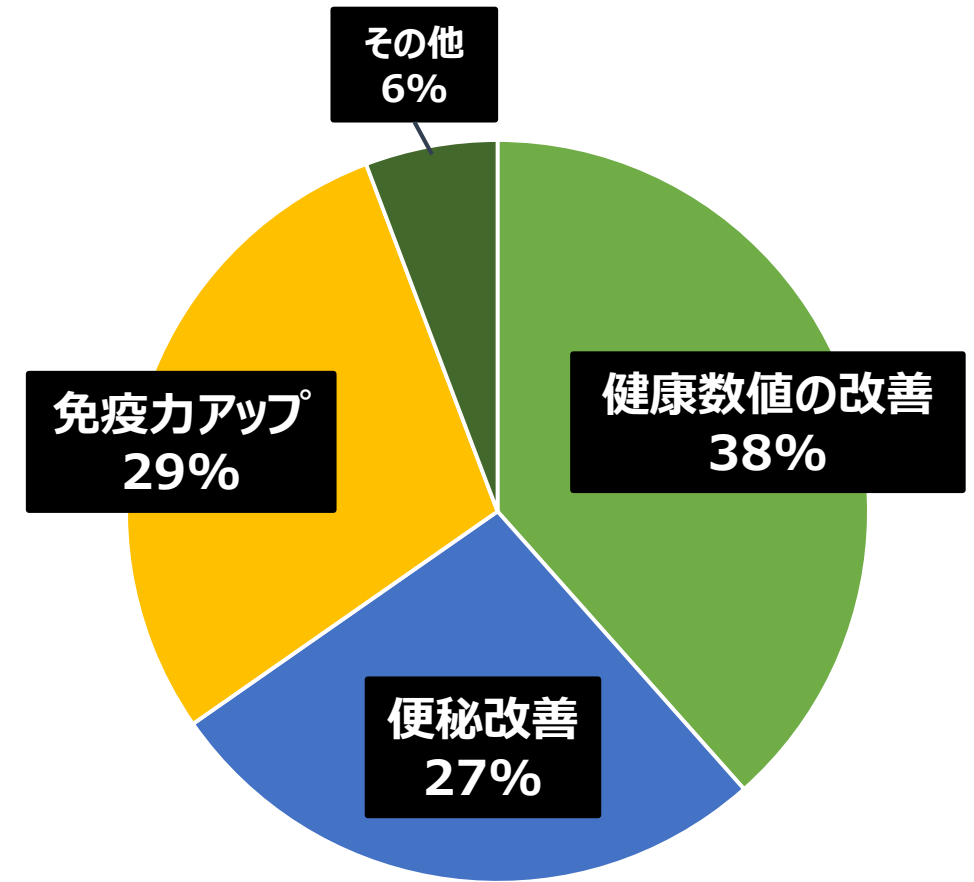
食べている方は、玄米食を始めたきっかけは？

(回答者：1054名)



Q2 玄米に求める機能は？

(回答者：162名)

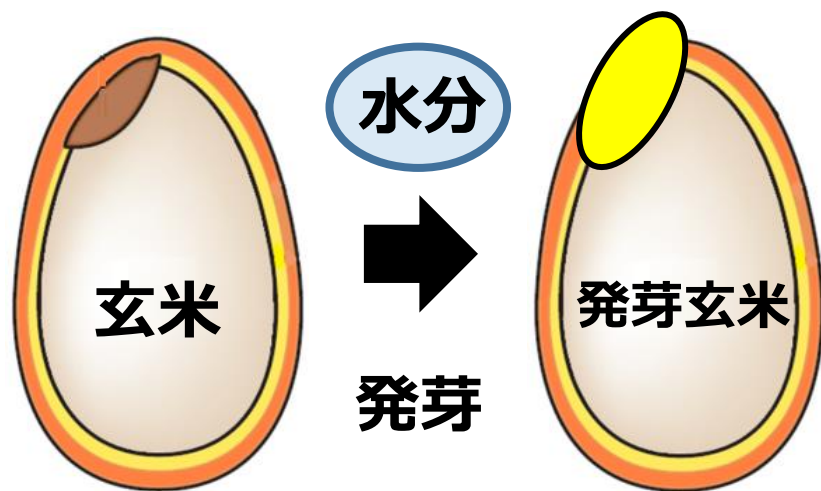


LINEアンケート調査 実施期間：2020年8月8日

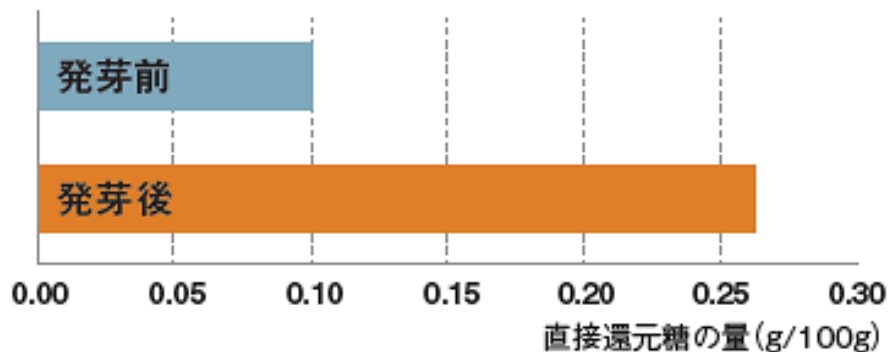
対象：国内の20代～50代の男女 回答者：1054名（回答率20.2%）

発芽玄米とは

種子を“**発芽**”という自然の力を借り、**栄養価や食味、炊飯性**を向上させた玄米

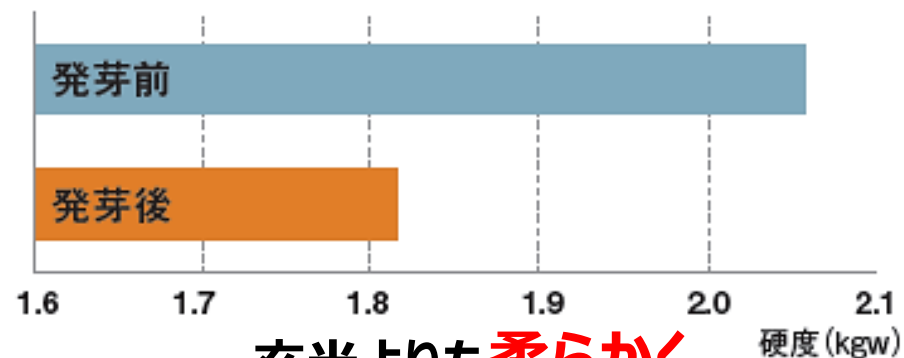


〈発芽前後での甘みの変化〉 ファンケル総合研究所調べ

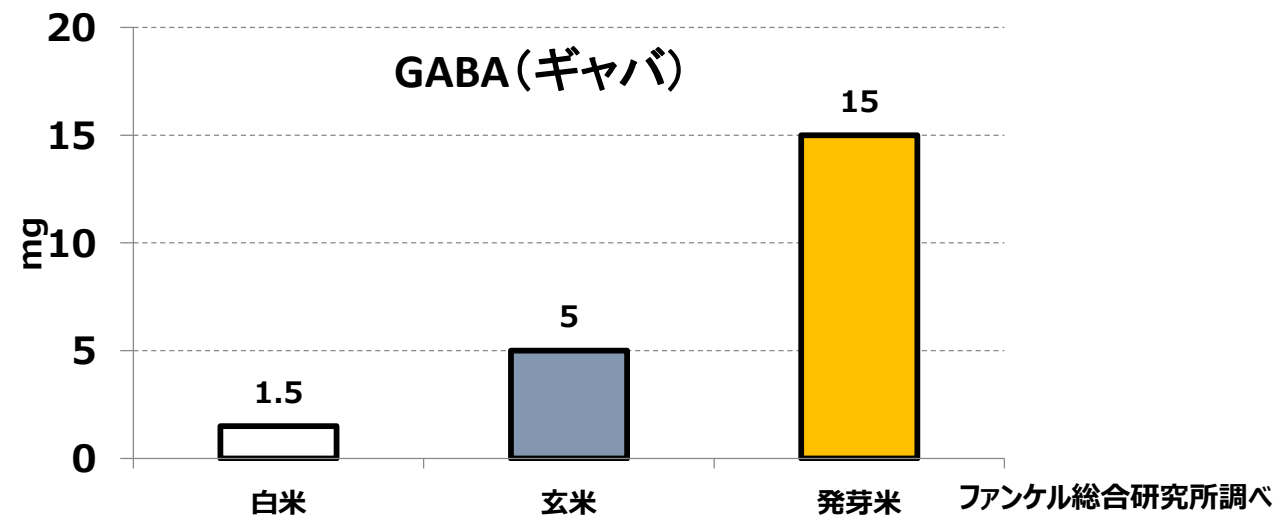


玄米よりも**甘味が増す**

〈発芽前後での硬さの変化〉 ファンケル総合研究所調べ



玄米よりも**柔らかく**



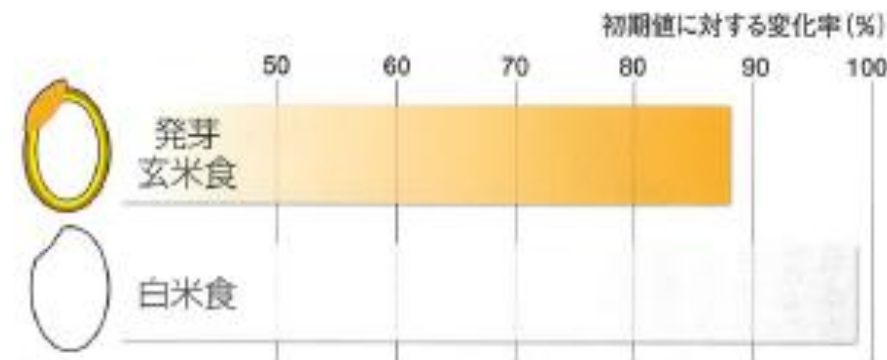
ストレスや血圧に注目の**GABAが増加**

発芽玄米の確かな健康機能性



□食後の血糖値の上昇が抑えられる

Ⅱ型糖尿病患者と健常者の方に、白米か発芽玄米を食べてもらったところ、発芽玄米の方が、食後血糖値を低く抑えられることがわかっています。



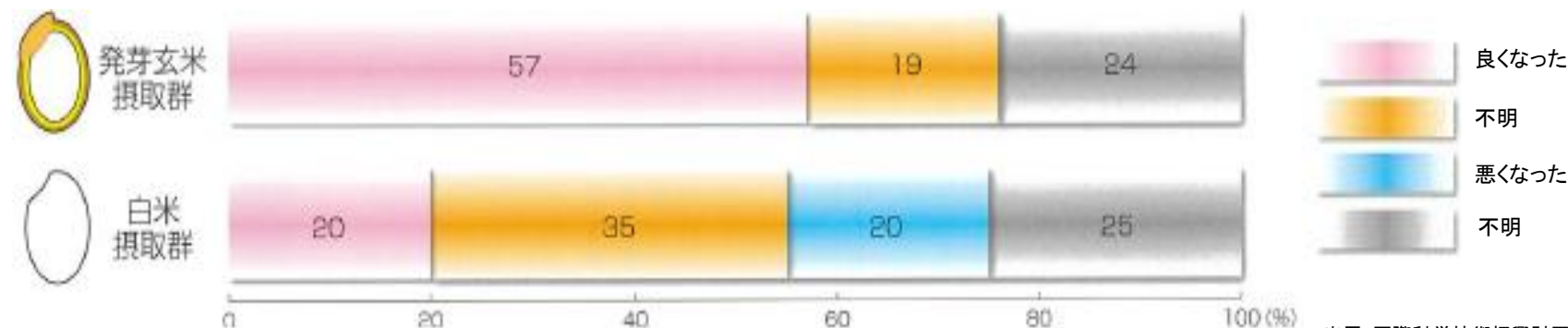
出展: Hsu TF et al. J nutr Sci Vitaminol(Tokyo).54(2):163-8. (2008)

ダイエットや肥満防止に効果的！

← 血糖上昇が緩やかなためカラダに脂肪を貯めにくくします。

□腸内環境が改善した結果便秘が改善

21人の女性に発芽玄米を、20人の女性に白米を2週間食べてもらい、その結果を比較しました。



出展: 国際科学技術振興財団調べ

胚芽の大きい
高機能玄米

金のいぶき

ネーミングの由来 ● 生命の息吹を感じさせる胚芽が大きく、炊き上がったごはんが金色に輝くことから「金のいぶき」と名づけられました。



玄米食専用品種「金のいぶき」



一般的な玄米 **金のいぶき玄米**

胚芽が **3 倍** 大きいお米です

胚芽はお米の栄養貯蔵庫
金のいぶきは栄養が豊富

もち米

低アミロース米

うるち米

アミロース含有率

0%

3~17%

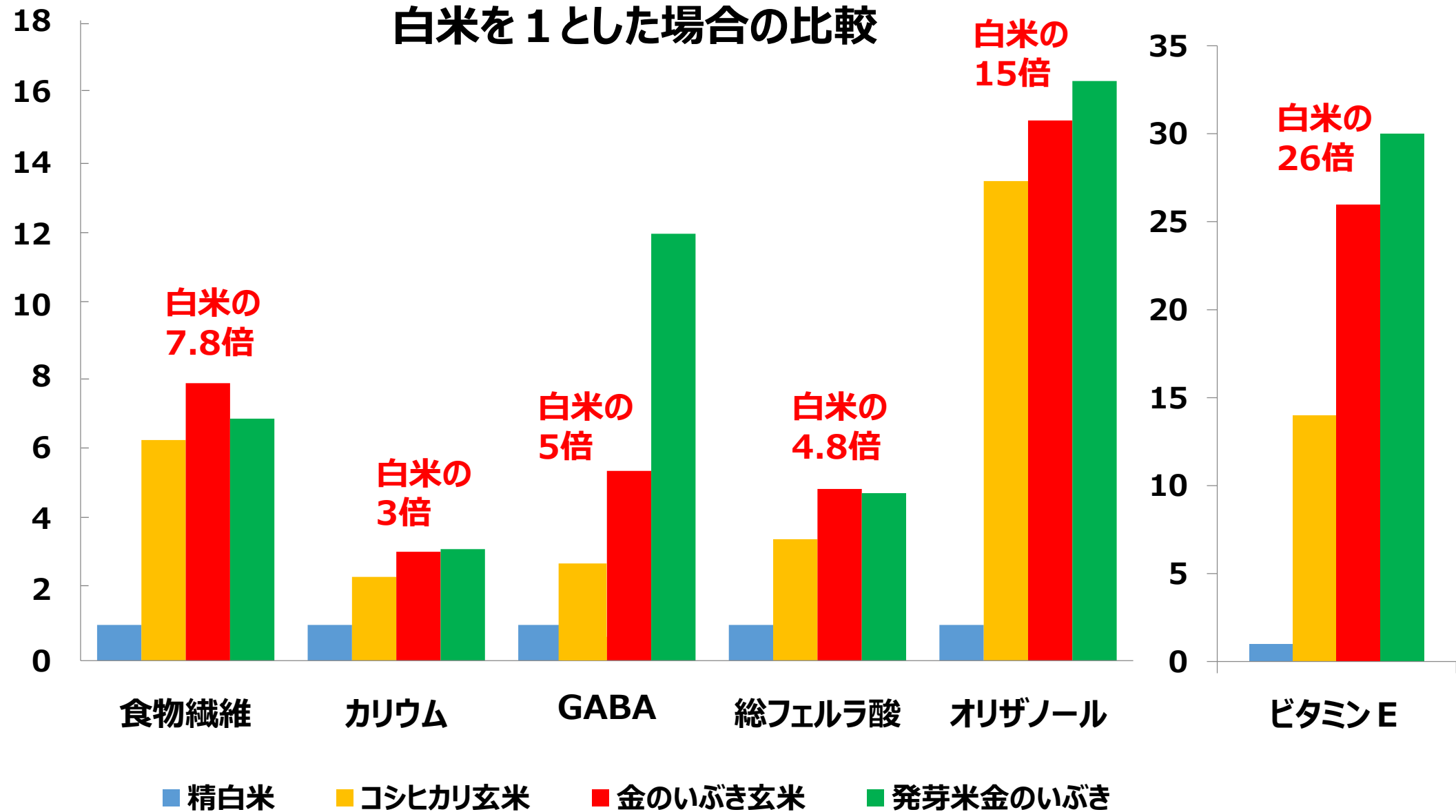
17~23%

低アミロース米

もち米のようなもちもち食感

冷めてもごはんが
硬くなりにくいいため、お弁当に最適

「金のいぶき」の栄養価



金のいぶきを起点とした新しい“玄米食”とは？



2015年12月10日

- 高機能玄米協会監修
- 女子栄養大学出版部



映像版：「玄米新時代」
金のいぶきが拓く
新しい玄米食



2017年12月
第1回玄米食推進フォーラム開催

今年から行う事業の考え方

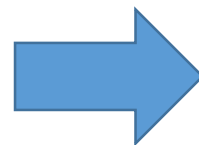
活動指針：「お米の魅力再発見」

玄米食を身近な食事にするための普及に向けた第1歩

活動テーマ：コロナ禍で変化した食環境に対応する、玄米食のあり方と情報発信を模索する。

推進テーマ：

- 玄米食推進フォーラムの**進化**
- 会員相互のコミュニケーション**深化**
- 玄米食の有効性検証の**真価**



会員が玄米食に関する
情報交流や技術交流を
通して、自社のビジネス
に活かせる「場」の提供

名称：「**With-G**」 ……業界を挙げて**共にG**enmaiを広めよう

<目的>

- 👉 専門家からの情報や会員企業間での情報交換による玄米食普及に向けた新しい価値の創造
- 👉 玄米食の魅力を発信するための情報基盤構築
- 👉 玄米食の未来を切り拓く人材の育成
- 👉 玄米加工食品の開発と市場開拓の促進
- 👉 業界団体が結束することによる行政、民間企業への影響力強化

会員相互交流型プラットフォーム「With-G」



玄米食の普及に向けて、共に語り合おう、共に発信しよう。そして、共に成長しよう。
基本ワイガヤ。やりたい企画は事務局に丸投げ。さあ、先ずは集まろう。

主催：高機能玄米協会

- ・各部会のテーマを考えて参加会員に呼びかけ
- ・各部会のファシリテーション
- ・セミナー講師の派遣

各分野の専門家による玄米関連セミナー開催

未来創造部会

学術的な基礎研究からの情報を得て、今までにない未来型の商品開発に繋げていきます。

コミュニケーション部会

会員企業との交流だけでなく、一般消費者に向けても、玄米食の情報提供をどのように行うか企画します

マーケティング部会

マーケティングの勉強をしながら、玄米食の普及に向けてアイデアを練っていきます

番号	公開日	テーマ	講師
第一回	8月23日	高機能玄米協会の定款変更の目的	尾西洋次（代表理事）
第二回	9月21日	米とは、を考える	奥西智哉（農研機構）
第三回	10月7日	疾病予防・生活習慣病予防は必要か	桑原節子（淑徳大学）
第四回	11月4日	お米の炊飯について	奥西智哉（農研機構）
第五回	11月22日	お米がもつ栄養の魅力とは	長谷川誠（特命研究員）
第六回	12月13日	”発芽玄米”とは	長谷川誠（特命研究員）
第七回	1月11日	日本の育種の歴史と展望	永野邦明（未来のタネ研究所）
第八回	2月10日	炊飯を楽しみ、ごはん食を楽しむ	佐藤貴之（タカシヨク）
第九回	3月10日	米流通業界の現状と課題	筒井慎治（神明） 川西孝彦（幸南食糧）



9回分のセミナーを配信予定
（現在6回まで配信）



今後“玄米食”としての見直しが必要不可欠

★玄米を食べやすくするための加工食品

例) 麺、パスタ、パン、お菓子など

⇒ 人が食べて味のイメージがわかるものに加工する



ご清聴ありがとうございました。