

# はだか麦60%配合の乾麺を作りました

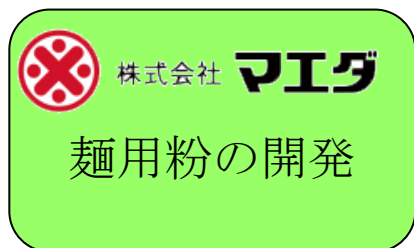
— はだか麦を用いた新規乾麺の開発 (H26) —

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 逢阪 江理

はだか麦は大麦の一種で、愛媛県ははだか麦生産量が28年間日本一の産地です。はだか麦の用途としては、みそ、焼酎が主流ですが、新しい用途としての麺の開発が望まれています。

「大麦乾麺」は、既存のものがありますが、大麦の配合割合は50%です。そこで、はだか麦の配合割合が50%を超える乾麺の開発を実施しました。

## 研究体制



三者が連携した商品の開発



愛媛県産業技術研究所  
製麺材料や基本的な製麺方法の確立

★はだか麦60%の乾麺を作ることができました

★はだか麦麺のβ-グルカン※量は 2.7g/100g

※β-グルカン：水溶性食物繊維の一種

欧米などでは「冠状動脈心疾患のリスクの低減」「コレステロール低下」等の健康強調表示が認められています。



試作品

はだか麦が60%配合された乾麺を作ることができました。現在、商品化に向けて改良中です。