

近畿大学農学部×幸南食糧×サタケ 栄養価の高い「金賞健康米」を新発売 新しい精米法で栄養価の高いお米を商品化！

近畿大学農学部（奈良県奈良市）応用生命化学科の白坂憲章教授を中心とするグループは、米穀卸売業の幸南食糧株式会社（大阪府松原市）、精米機メーカーの株式会社サタケ（広島県東広島市）と技術協力し開発した、「金賞健康米」を新発売します。

【本件のポイント】

- 精米された米のビタミン類や食物繊維などの栄養素の量やその分布を研究
- 新精米法によって白米と同じ炊き上がりで、白米に比べて栄養価が高い米の開発に成功

【本件の概要】

「米が本来持っている栄養価を残したまま美味しさを追求した精米ができないか」という課題に取り組んでいた幸南食糧株式会社から、本学農学部の白坂憲章教授（食品機能学専門）らに栄養成分を損なわない精米法について評価・解析の依頼がありました。

共同研究によって、精米された米のビタミン類や食物繊維などの栄養素の量を測るだけでなく、食品分野での応用例の少ないイメージング質量分析（MALDI-IMS）という手法を用いて栄養素がどの部分に分布しているかを明らかにしました。この研究成果と精米機メーカーである株式会社サタケの技術を合わせて、栄養成分を豊富に残したまま白い炊き上がりとなる新しい白米の開発に成功しました。



栄養価の高い「金賞健康米」

- 発 売 日：平成 27 年（2015 年）4 月 1 日（水）
- 商 品 名：「金賞健康米」（品種 北海道産ゆめぴりか）
- 販売方法：インターネット販売（<http://www.amazon.co.jp/dp/B00UF6NZUG>）、
一般小売店等
- 発売元・商品問い合わせ先：幸南食糧株式会社 お客様センター
フリーダイヤル（0120）47-0930（平日 9 時～17 時）

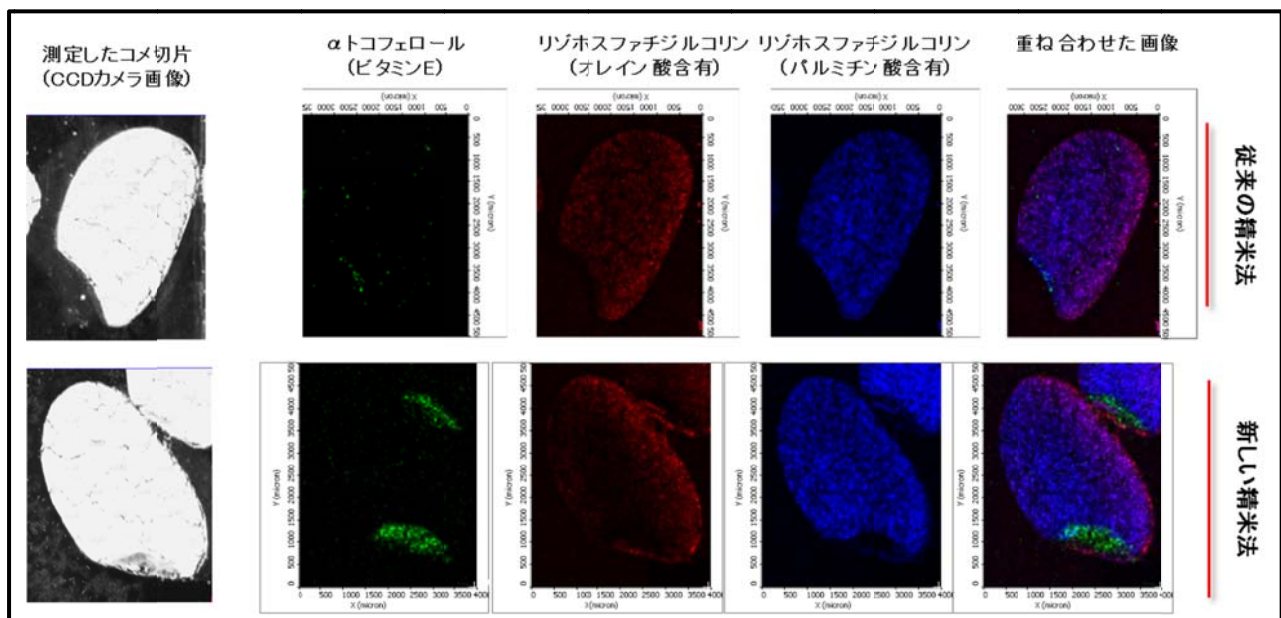
【商品の特長】

「金賞健康米」は、従来の精米法では糠と一緒に取り除かれていたビタミン類やミネラル分などの栄養成分を残して精米する新しい技術によって、栄養価を高く保つことに成功しました。見た目は従来の白米に比べてわずかに暗い印象ですが、炊き上がりは色・味とも白米と全く変わりません。今回の「金賞健康米」は、ゆめぴりかという品種を使用しますが、今後はこの新精米法により、様々な品種の米を栄養成分が残ったまま精米し、栄養価の高いお米として商品化することが可能となりました。

【米に含まれる栄養成分と精米法】

米は玄米の状態ではミネラル、ビタミン類（B 群、E 群）、食物繊維などを豊富に含む栄養価の高い食品ですが、玄米のままでは食感や消化・吸収性が悪いため穀粒の外側を削り取ることによって白米として利用されてきました。しかし、米に含まれる栄養素は、胚芽や糠の部分に多く含まれており、精米の際にそのほとんどが取り去られてしまいます。

胚芽の部分を残して精米した「胚芽米」というものもありますが、この精米法では糠を完全に取り除くことができないため、炊き上がりの匂いや色調が白米に比べて悪くなってしまい、あまり普及していません。今回開発した新精米法では、炊き上がりの色調や香りは従来の白米と変わらず、かつ胚芽の部分にビタミンEなどの栄養素を残すことに成功しました。



イメージング質量分析による米の機能性成分の分布の解析

平成 27 年(2015 年)3 月 30 日

【幸南食糧株式会社について】

代表取締役社長：川西 孝彦

本社所在地：〒580-0045 大阪府松原市三宅西 5-751

従業員数：106 人

沿革：1976 年（昭和 51 年）「心にひびくおいしいお米 おくさま印」ブランドを掲げて、日本人の主食でもあるお米（米穀）の政府許可登録広域流通卸の事業会社を設立。農業の六次産業化の企画、開発、流通支援、お米を中心としたギフト・ノベルティのパッケージデザインから日本一製造工場の運営を行っております。

今後も第一次産業の活性化に貢献をし、食を通じて安心安全で幸せな日本の未来構築に挑戦し、国内はもとより海外にもお米の価値と魅力を届けて参ります。

【株式会社サタケについて】

代表取締役社長：佐竹 利子

本社所在地：〒739-8602 広島県東広島市西条西本町 2-30

資本金：2 億 8,000 万円

従業員数：1,050 人

沿革：1896 年（明治 29 年）、初代社長佐竹利市が日本で初めての動力式精米機を開発し創業した。以来 120 年にわたり、穀物加工機械の研究開発と製品化を行い、日本はもとより世界約 150 か国に販売している。大型精米プラントのシェアは国内外ともに高く、世界の食文化の発展に貢献している。現在では米、小麦・とうもろこし、食品、環境、産業機械の 5 つの分野に事業領域を拡大し、食品産業総合機械メーカーとして活躍している。

【学校法人近畿大学農学部について】

学部長：重岡 成(近畿大学農学部バイオサイエンス学科教授)

所在地：〒631-8505 奈良県奈良市中町 3327-204

沿革・研究教育分野：昭和 33 年(1958 年)東大阪キャンパスに開設、平成元年(1989 年)に奈良市に移転し、半世紀以上に渡り、農学に関する教育・研究を行っております。現在は、農業生産科学科・水産学科・応用生命化学科・食品栄養学科(管理栄養士養成課程)・環境管理学科・バイオサイエンス学科の 6 学科体制となっております。今後も、未来志向型の 6 学科で、社会に貢献する人材の育成と、人類と地球の幸福な未来に直結する実用的な研究に挑戦します。