

令和4年12月23日

各位

瀬戸内麦推進協議会

『瀬戸内はだか麦展示商談会 in 愛媛』の開催について

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、瀬戸内麦推進協議会では、食品関連企業のバイヤー、商品開発担当の皆様を対象とした『瀬戸内はだか麦展示商談会 in 愛媛』を令和5年2月3日に愛媛県で開催いたします（参加無料・事前申込み必須）。

本商談会では、瀬戸内特産の“はだか麦”の粒、粉、ジュレを原料とした商品や料理（お菓子やパンケーキ、天ぷら、チヂミ、麦ごはんなど）をご試食いただき、機能性や用途、美味しさなど“はだか麦”の様々な魅力を感じていただくことを目指しています。多くの関係者様のご来場をお待ちしております。

敬具

<展示商談会>

対象	食品関連企業の バイヤー、商品開発担当の皆様	日時	令和5年2月3日（金） 13:00～17:00
会場	JA KITCHEN STUDIO 愛媛県松山市湊町8丁目120番地1 JA直営複合施設「みなとまち まってる」内 (JR松山駅から南へ500m、駐車場あり)		
参加費	無料、受付で名刺2枚頂戴いたします。		
主催	瀬戸内麦推進協議会		
運営	食のショールーム・パルズ		



※ 新型コロナウイルス感染症の感染拡大の状況によっては、開催を中止する場合があります。あらかじめご了承ください。

【お問い合わせ先・ご参加申し込み】

瀬戸内麦推進協議会（担当：山崎）

Tel：070-6966-4451 Mail:info@s-pars.com

◆ “はだか麦” とは？

はだか麦とは大麦の一種で、日本では古くから味噌や麦茶の原料のほか、そのまま白米に混ぜて炊き上げる麦ご飯などに利用されてきました。他の大麦と違い、外皮が簡単に剥がれるため“はだか麦”と呼ばれています。国内では愛媛、香川、山口など瀬戸内エリアでの生産が盛んで、国内生産量の約50%以上が中国四国地域で生産されています。



◆ヘルシー食材。新たな用途もいろいろ

はだか麦は低糖質で、かつ白米の約20倍の食物繊維を含んだ大変ヘルシーな食材です。特に多く含まれる水溶性食物繊維（β-グルカン）は、血中コレステロールの正常化、食後血糖値の上昇を緩やかにするなどの効果が認められています。これらの機能性が、罪悪感なく食べられる「ギルトフリーフード」として注目されつつあります。

また、昔ながらの用途だけでなく、シリアルに加工したり、小麦粉の代わりに使用したり、ジュレ化してドリンクやゼリーに加工したりと、これまでにない多様な用途でも美味しくお召し上がりいただけます。

【期待されるメリット・効果】

- ✓食物繊維摂取促進
- ✓低糖質（低GI食品）食品
- ✓便通改善
- ✓アレルギー指定原材料不指定原料
- ✓介護、嚥下障害者対策食品
- ✓災害食としての活用方法

◆需要開拓に向け、瀬戸内地域の生産者・加工業者らが一丸に

はだか麦は稲作との組み合わせ（二毛作）で栽培されることが多く、地域農業を支えるうえで非常に重要な作物です。一方、その栽培の歴史、機能性に比べ、消費者にあまり知られていないのが実情です。そこで、瀬戸内エリアの精麦・製粉会社、生産者団体が中心となって令和4年7月に「瀬戸内麦推進協議会」を設立し、需要の拡大のための普及活動に取り組んでいます。

【瀬戸内麦推進協議会の概要】

所在地： 山口県下関市楠乃五丁目3番13号 株式会社ワークウィズ 山口営業所内

役員： 会長：吉原良一（吉原食糧株式会社 代表取締役社長）
副会長：高畑光宏（株式会社高畑精麦 代表取締役社長）
事務局長：加藤孝男（株式会社ワークウィズ代表取締役）
プロデューサー：浦松亮輔（農研機構本部事業開発部ビジネスコーディネーター）

会員： 吉原食糧株式会社 株式会社高畑精麦 山陽精麦株式会社
株式会社マエダ 有限会社ジェイ・ウィングファーム
株式会社カタボー アットハンド株式会社 株式会社ワークウィズ
香川県農業協同組合 山口県農業協同組合

オブザーバー： 全国農業協同組合連合会 全国農業協同組合連合会岡山県本部
岡山県主食集荷商業協同組合 全国農業協同組合連合会山口麦類農産事業所
全国農業協同組合連合会愛媛県本部
岡山県 山口県 香川県 愛媛県
国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 中国四国農政局