

## 第4回

# フード・アクション・ニッポン アワード 2012

## 研究開発・新技術部門

食料自給率向上に寄与する研究、新技術などの開発に関する取組が対象です。国産食材の生産や流通拡大につながる新技術や、国産食材をよりおいしく楽しめる新手法が寄せられました。

### 第4回 フード・アクション・ニッポン アワード 2012

受賞プロジェクト事例のご紹介

大賞／最優秀賞／優秀賞／食べて応援しよう賞／審査委員特別賞



農林水産省

フード・アクション・ニッポン アワード 2012 実行委員会

## 優秀賞

プロジェクト：**汎用性の高い「機能性大麦粉」の開発**

受賞者：**国立大学法人 埼玉大学**  
大学院理工学研究科 教授 円谷陽一  
教育学部 教授 川嶋かほる  
オープンイノベーションセンター 特命教授 東海林義和

所在地：埼玉県さいたま市桜区下大久保 255 電話：048-858-9354

URL：<http://www.saitama-u.ac.jp/coic/index.html> e-mail：[coic-jimu@ml.saitama-u.ac.jp](mailto:coic-jimu@ml.saitama-u.ac.jp)

埼玉大学は、大学における研究の成果や創出された知的財産を、地域や企業と共有し、新たな産業の芽を生み出すことをめざしている。

このたび注目したのは大麦。大麦に含まれる水溶性食物繊維は、整腸作用や動脈硬化予防、免疫調整機能など、生活習慣病予防に効果があると内外の研究結果でも明らかになっている。しかし、おいしくないというイメージや、加工食品にしづらい性質など、さまざまな要因が重なり、ここ 50 年で栽培量は 10 分の 1 以下に激減。

そこで大麦の需要拡大に寄与するため、水溶性食物繊維をより多く含む大麦新品種を使用し、小麦粉との配合特性に優れた「機能性大麦粉」を開発した。

さらにそれを原料とした「おいしい大麦食品」を考案した。独自技術で小麦粉に近い粒子径に粉碎した大麦粉は、小麦粉、米粉に次ぐ第 3 の穀物粉としての注目度も高く、学校給食や高齢化社会の健康維持力強化にも期待が寄せられている。



### フード・アクション・ニッポン アワード 2012

研究開発・新技術部門  
優秀賞

汎用性の高い「機能性大麦粉」の開発  
国立大学法人 埼玉大学 殿

貴殿はフード・アクション・ニッポン アワード 2012  
研究開発・新技術部門応募者のうち優れた取組を行い  
食料自給率向上のための取組を推進する上で  
模範となるものであります。今後の活躍に期待します

2012年11月2日

フード・アクション・ニッポン アワード 2012 実行委員会委員長

小泉武夫

