

関東の富士見百景

人と花と実りの里

大月エコの里



当法人の「キラリモチ」は、山梨県大月市の「大月エコの里」で、栽培(農薬不使用)から自家製精麦機による精麦、パッケージしてお届けする国産 100%のもち麦(大麦)です。



【特徴】

キラリモチは「農研機構」が開発したもち麦です。その特徴は、次の通りです。

- ・ポリフェノール的一种であるプロアントシアニジンが含まれないため、炊飯後にはほとんど褐変しません。
- ・もち性で柔らかく、粘りがあります。
- ・食物繊維「β-グルカン」が多く含まれています。



【食品表示】

名 称	キラリモチ
原料玄麦	大麦 国産 令和3年産
内 容 量	
精 麦 日	※1ヶ月以内に精麦したものをお届けします。
販 売 者	NPO 法人おおつきエコビレッジ 大月市富浜町鳥沢8948
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存して下さい。



精麦機 3RSB-10FS

【キラリモチご飯の炊飯例】

- ・お米 3合
- ・キラリモチ 1合
- ・お水 4合半(お好みに合わせて下さい)
- ・30分以上浸してから、炊飯器のスイッチを入れて下さい。
- ・炊き上がりましたら、かき混ぜて、お召し上がり下さい。



【キラリモチ命名の由来】

もち性特有の炊飯麦の光沢がキラリと輝いて、さらにほとんど褐変しないためにその輝きを保つことを意味します。また、この品種が光輝くようにという願いを込められています。(農研機構:新品種の紹介より)

【豆知識】

大麦に含まれる水溶性食物繊維の β -グルカンは、「コレステロール低減作用があり、心疾患の予防効果がある」と米国の(FDA :Food and Drug Administration)認められています。

【栽培記録】

当法人のホームページ(<https://www.econosato.org/>)を参照下さい。