

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。



【栽培記録】

当法人のホームページから以下の手順でご覧下さい。

[大月エコの里](#)⇒[エコだより](#)⇒[エコだより一覧](#)⇒[キラリモチの栽培記録](#)

【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。 |

【キラリモチ専用精麦機】



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。

「キラリモチ」の3つの特長

特長1：炊飯後に変色しにくい

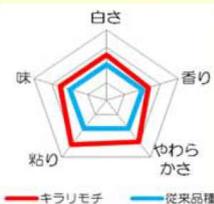


キラリモチ イチホンボン
炊飯麦（18時間経過後）

※キラリモチは、褐変の原因成分プロアントシアニジンがほとんど含まないため、加熱調理後も白さを保ちます。

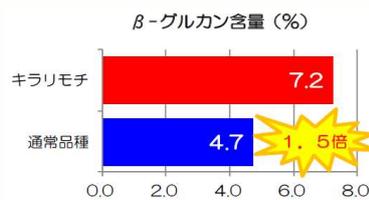
特長2：もちもちで美味しい

麦ご飯の食味評価



※キラリモチは「もち性」品種なので、粘りがあります。

特長3：β-グルカンが豊富



キラリモチの3つの特長

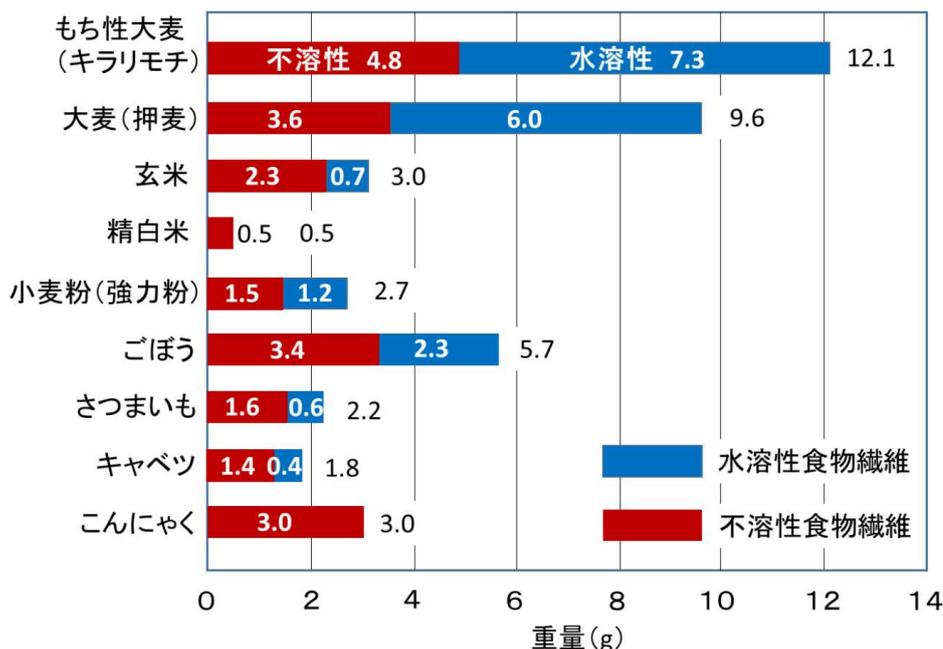
大麦粉としての利用の普及も進めています。

大麦粉の利用

© はたかむぎくん

大麦の水溶性食物繊維

食品中に含まれる食物繊維量(可食部100gあたりの重量)



出典：文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」

キラリモチは日本食品分析センターによる分析値(データ提供：美作市健康づくり推進課)