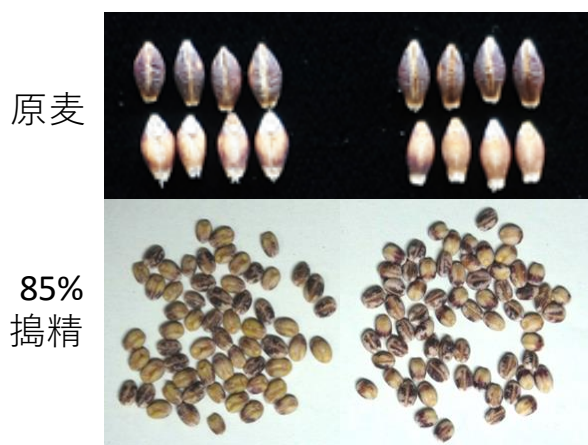


β-グルカン・GABAが多く含まれる はだか麦新品種「善通寺2024」

「ダイシモチ」と同じ紫粒で、β-グルカン・GABAがさらに高含有量という「ダイシモチ」にはない特徴を持った、はだか麦新品種「善通寺2024」を善通寺市・農研機構と共同で育成しました。

1 「ダイシモチ」と同じ紫粒



「善通寺2024」「ダイシモチ」

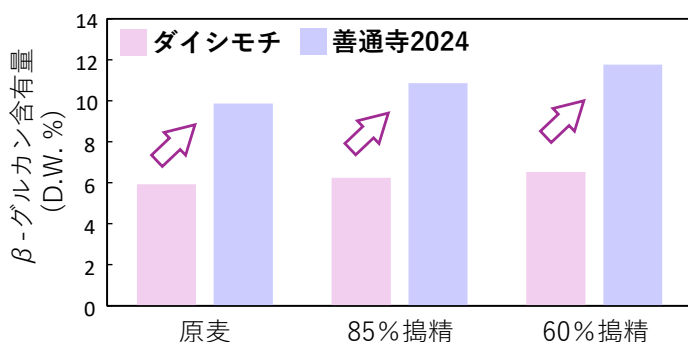
搗精後も紫色が残り、黄色みが強い

2 「ダイシモチ」との比較

特性項目	善通寺2024
成熟期	○～◎
収量	◎
穂発芽性	○
容積重	△
搗精時間	△
β-グルカン含有量	◎
GABA含有量	◎

成熟期が早く10%以上多収。容積重低く、高β-グルカンのため搗精時間長い

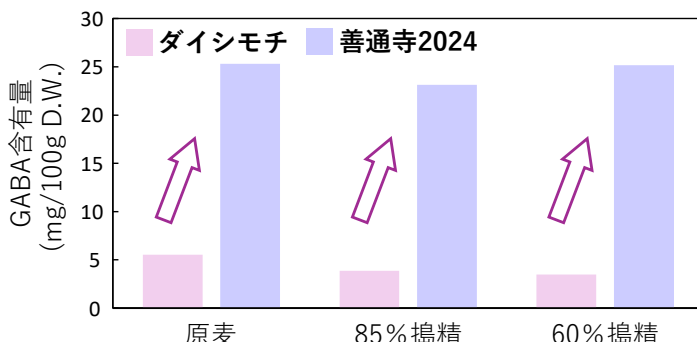
3 高β-グルカン含有量



β-グルカン含有量が「ダイシモチ」より**2倍程度高い**
食物繊維も**1.5倍以上多い**

β-グルカン：血中のLDLコレステロール濃度を低下させたり、食後の（水溶性食物繊維）血糖上昇を抑制する機能が報告されている食物繊維の一種

4 高GABA含有量



GABA含有量が「ダイシモチ」より**5倍以上高い**

GABA（γ-アミノ酪酸）：ストレスや疲労感の緩和、睡眠の質の向上、自律神経のバランス改善などの機能が報告されているアミノ酸の一種



善通寺市
ZENTSUJI CITY



農研機構