

## 1. ダイシモチ麦の由来

「弘法大師が唐から麦の種を持ち帰った」という伝説が残るほど、香川県善通寺市では古くから“もち麦(大麦の一種)が盛んに栽培されていました。

善通寺市にゆかりのある弘法大師にちなんで「ダイシモチ麦」と名付けられました。

1997年に当時の四国農業試験場(善通寺市)において、モチ麦の品種改良に成功し、2000年に登録された品種です。

## 2. ダイシモチ麦の特徴



- 内臓脂肪が減少、メタボ予防にも！
- 善玉菌を増やし、便秘を解消！
- コレステロールが低減！
- 糖尿病の予防食としても！



ダイシモチ麦は精白米の約30倍の食物繊維を含有。

食物繊維が豊富なことで知られるコンニャクやゴボウ、玄米等と比較してもその含有量の高さが分かります。また特徴的なのが善玉菌の栄養源となり、腸内環境を整える働きがあるといわれている水溶性食物繊維(β-グルカン)の存在。β-グルカンは世界各地で注目されている健康機能性成分なのです。

## 3. ダイシモチ麦の特産品化

### (1) 健康食品として麦ごはん

- ・丸麦をそのまま白米と混ぜて炊飯し、麦ごはんとして食べることができます。
- 《1合に対し、標準2割(30g)、初めての方は1割(15g)をオススメしています!》

### (2) 粉にして加工

・ダイシモチ麦は製粉して使うことも可能。そのためうどんを始めとした麺類はもちろん、パン、クッキー、ケーキなどの材料にも適しています。これらの材料として小麦粉にブレンドして使うと食物繊維が増加する他、食感もちもちに!また、味噌や焼酎など醸造・発酵食品の分野にも広がっています。さまざまな可能性を秘めた理想の食材、それがダイシモチなのです。

## 4. 丸麦・粉の販売

現在、高松市・坂出市・宇多津町・丸亀市・多度津町・善通寺市  
まんのう町・三豊市・観音寺市・徳島県・愛媛県・兵庫県等の産直や  
小売店で販売しています。

なお、粉は善通寺市『おしゃべり広場』にて販売中!



