

日本発芽玄米協会『金のいぶき』

古川農試育成「東北胚202号」の種子利用許諾契約を宮城県と結ぶ
「金のいぶき」の商標登録を申請し、加盟企業が独占的に商品化へ

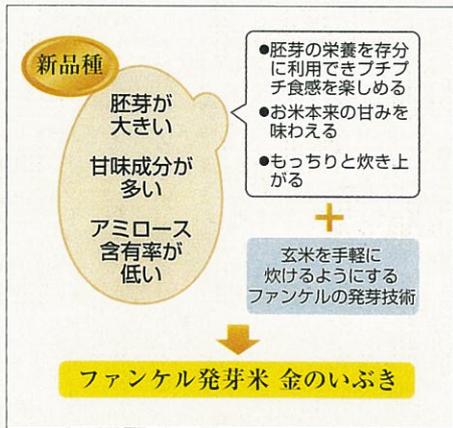
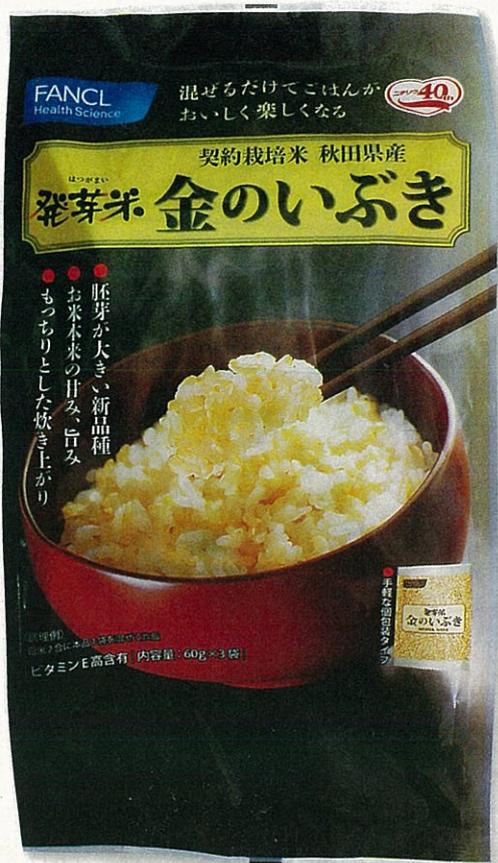
平成25年6月28日、日本発芽玄米協会は東京・霞が関ビルで記者会見を開き、その席上、同協会では宮城県古川農業試験場が育成した「東北胚202号」（品種登録申請名称「金のいぶき」）について宮城県と種子利用許諾契約を締結

するとともに、「金のいぶき」の商標登録申請を行ったと発表した。「東北胚202号」は宮城県古川農業試験場が育成した「低アミロースの巨大胚品種」で、その特性は「解説編」に示した通りだが、このような新形質米は加工

実需との連携があつて初めて需要が見込めるため、以前から同協会と古川農業試験場では共同研究を進めていた。日本発芽玄米協会は近年、「発芽玄米」の普及を目指す活動だけでなく、「休耕田でも合法的に稲作を拡大できる『新規需要米』分野の市場拡大」にも力を注いでおり、農水省や産地側

との連携を深めながら協会としての事業展開を進めている。「東北胚202号」は通常ならば平成27年度に「金のいぶき」として農水省が品種登録することになるが、育成者権を持つ宮城県と種子利用許諾契約を結び商標登録申請を行っている同協会加盟社のみが「金のいぶき」を扱い、商品化できるということになる。今後、同協会が産地と連携して「金のいぶき」を生産・加工する6次産業化を成功させるなら、画期的な意味を持つことになるだろう。

（株）ファンケル（本社・横浜市）は25年9月3日、「発芽米『金のいぶき』」を、ニチリウ40周年限定品として、日本流通産業（株）加盟20社中14社にて数量限定販売を開始した。



（株）ファンケル（本社・横浜市）は25年9月3日、「発芽米『金のいぶき』」を、ニチリウ40周年限定品として、日本流通産業（株）加盟20社中14社にて数量限定販売を開始した。

一般社団法人「日本発芽玄米協会」

●一般社団法人「日本発芽玄米協会」は平成25年7月現在、正会員は5社（エイティエイト(株)、(株)大潟村あきたこまち協会、尾西食品(株)、たいまつ食品(株)、(株)ファンケル）、賛助会員は14社と2JAおよび秋田県農林部、秋田県湯沢市。事業目的は「米に関する栄養的価値と機能的価値の研究を通じて、発芽玄米及び高機能こめ油など、米を資源にした食品の開発。製造技術の向上に努め、その品質の向上と普及啓発を行うことにより、我が国の水田の有効活用及び米の消費拡大並びに我が国民の食生活と健康の向上に寄与すること」。

多彩な発芽玄米商品（大潟村あきたこまち生産者協会）

日本発芽玄米協会に加盟している(株)大潟村あきたこまち生産者協会（涌井徹代表）は多様な消費形態が可能な発芽玄米加工品を製造販売している。もともと同社では米消費量の向上に向けて多彩な米加工品を開発してきたが、発芽玄米加工品についても同様に多彩だ。同社商品の詳細については同社HPを参照してほしい。



▲ファンケル発芽玄米の基幹商品『ファンケル発芽米』と、代表的な発芽玄米粉商品『発芽玄米粉フレーク』



こだわり発芽玄米 (鉄・B1) 1kg



あきたこまち発芽玄米 (鉄・B1) 1kg



特別栽培米発芽玄米 (鉄・B1) 1kg



発芽玄米フジッリ小 150g



発芽玄米フジッリ大 150g



発芽玄米マカロニ小 150g



発芽玄米マカロニ大 150g



発芽玄米めん 1食入



ごはんめん発芽玄米 2食入

日本発芽玄米協会『金のいぶき』

「発芽玄米」「玄米入り赤飯」「冷凍玄米パン」「米油」など
多様な消費形態で良食味の米加工品を続々と開発

25年産から本格的な栽培が開始された「金のいぶき」の作付けは、秋田県湯沢市、秋田県大仙市、山形県天童市、宮城県名取市耕谷地区の計640㌥。すべて日本発芽玄米協会との連携によるものだ。ただし、その用途は一つではない。

もともと巨大胚品種はGABAの含有量が高いため、発芽玄米原料の候補として注目されてきたが、東北胚202号はそのほか、「加工玄米商品」「米油」「機能性パン」などの原料としても極めて有効であることが日本発芽玄米協会の研究により明らかになってきている。

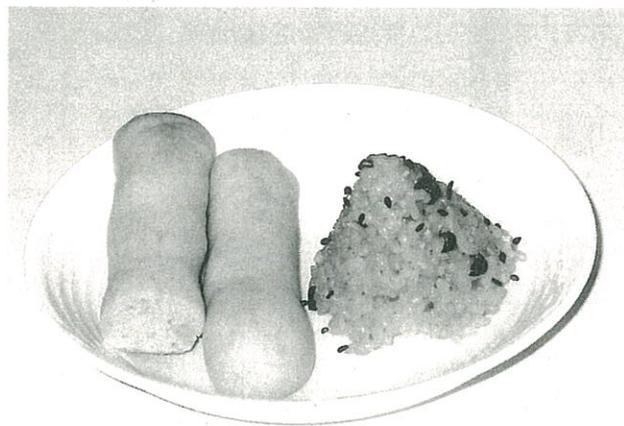
平成25年6月28日の記者会見後には記者席にも「金のいぶき」を原料とした「玄米入り赤飯」「冷凍玄米パン」「米油」が配布され

たが、多様な消費形態ながらそれぞれ別の美味しさを備えており、それが「金のいぶき」のポテンシャルの高さを示していた。

一方、「金のいぶき」の作付面積が最大の秋田県湯沢市では、同

品種を「休耕田で稲作を拡大し、加工まで行える6次産業化のための品種」ととらえ、市長をはじめこれまで積極的な取り組みを見せしてきた。TPP交渉や減反政策の見直しなど、農政の転換期におい

て、「金のいぶき」を軸とした加工実需と産地側の連携は、「6次産業化による地域農業のコメ戦略」としてダイナミックな展開を見せる可能性を秘めている。



▲「金のいぶき」を原料とした「玄米入り赤飯」（玄米精米1:1）と「冷凍玄米パン」。ともに「金のいぶき」原料ながら、それぞれ全く別の美味しさに仕上がっている

東北胚202号「金のいぶき」を使用した 緊急対応食「冷凍玄米パン」

日本発芽玄米協会

緊急時に冷凍庫から出すだけで、飲料がなくても食べられる玄米パンです。

原材料の米粉は「金のいぶき」の全粒粉を使用しているため、お米の栄養価を全て摂取できます。

特徴としては、一口サイズのスティック状なので、何方でもどの様な状況でも、手軽に口にできます。

また、水に溶けやすいので、口解けがよく飲料なしで喫食できます。

原材料は米粉（東北胚202号）、砂糖、乾燥全卵、ココナッツミルクパウダー、水飴、米油、ベーキングパウダー、キサントガム。

保存方法は、-18℃以下。

賞味期限は、1年間（現在最長2年間のテスト中）。

解凍方法は、自然解凍（約5分）。

この商品に関しましては、現在「食総研」の奥西博士により、耐性物性試験などを依頼し検正中です。

低アミロースの巨大胚新品種 「東北胚202号」(金のいぶき・品種登録出願中)



草姿(左:東北胚202号、右:たきたて)

交配組合せ(2002年8月交配)
:たきたて/北陸糯167号(めばえもち)
2009年 「東北胚202号」と命名・試験開始
2013年 「金のいぶき」として品種登録出願

品種・系統名	東北胚202号	たきたて	ひとめぼれ
早晩性	中生の晩	中生の晩	中生の晩
草型	偏穂数型	偏穂数型	偏穂数型
出穂期(月日)	8.11	8.10	8.8
成熟期(月日)	9.24	9.22	9.16
稈長(cm)	82	85	81
穂長(cm)	19.1	17.8	18.2
穂数(本/m ²)	449	433	440
耐倒伏性	中	やや強	やや弱
穂発芽性	やや難	中	難
耐冷性	極強	強	極強
耐病性	いい真性 も葉 性ち穂	Pii 中 やや弱	Pii やや強 中
玄米	収量(kg/a) 98	59.6 105	56.9 100
米	収量比(%) 21.7	22.3	22.2
白米	アミロース含有率(%) 10.9	8.0	19.4
米	タンパク質含有率(%) 6.0	5.6	5.8
玄米品質(1~5) ^{注2)}	中上(3.2)	上中(2.3)	上中(1.9)
食味	上下	上中	上中

注1) 育成地(宮城県大崎市)における2006~2011年の測定値。

注2) 玄米品質は良(1)~不良(5)の5段階評価。

- 特長
1. 胚芽が大きく、GABA含量が高い。
 2. アミロースが低く、粘りがあり良食味である。
 3. 冷害に強く、倒れにくい。

「東北胚202号」の胚芽と用途

品種・系統名	玄米			胚芽		GABA 含量 (mg/100g)
	長さ (mm)	幅 (mm)	厚さ (mm)	胚芽長 (mg)	胚芽重 (g/500個)	
東北胚202号	5.35	3.01	2.03	2.97	0.87	7.0
たきたて	5.02	2.93	2.09	2.07	0.37	-
ひとめぼれ	5.17	2.90	2.01	2.23	0.30	2.0

注1) 表中の数値は、2011年産玄米(粒厚1.7mm以上)の測定値。

注2) GABA含量は、アミノ酸分析法による((財)食品環境検査協会)。

* GABA(ガンマ-アミノ酪酸): アミノ酸の一種で、ほ乳動物の脳に多く含まれる抑制系の神経伝達物質。
ヒトで血圧上昇抑制などの生理作用を示す機能性成分。

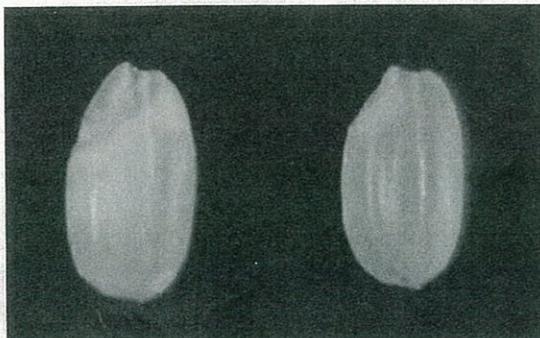


写真 玄米(左から東北胚202号、ひとめぼれ)



用途

- 発芽玄米
- 玄米食
- 米粉
- 米油
- 機能性食品