

R.I. weekly レポート

～シリアル・ルネッサンス～ <http://www.riceisland.co.jp>

アマランサス

8/28に「スパスパ人間学」でTV放映され「精神疲労に効く」との内容で人気のアマランサス。日本にはあまりなじみの穀物ですが、9/5に開催された「アマランサス・キノア研究会」の報告もかね、アマランサスのご紹介したいと思います。

●アマランサスとは？

原産地はメキシコからアンデス南部に至る高原地域。ケイトウと同じ仲間のヒユ科の作物で、イネ科の穀物とは区別して「偽穀類」と分類されます。背丈は高く、ケイトウのようにきれいな真っ赤な穂を実らせませす。

米や麦に比べ、たんぱく質、ミネラル、脂質が多く、穀物に不足しがちな必須アミノ酸であるリジンも多く含まれていることから栄養的にすぐれた食材として注目されています。

加工特性としては、煮たり蒸したりすれば粘り気がで、炒るとポップする性質があります。用途としては、お米に混ぜて炊いたり、オートミールにしたり、粉にして団子にしたり、小麦粉と混ぜてお菓子の材料としたり幅広く利用できます。

国内生産について、主に青森、岩手、秋田など東北を中心に栽培されており、平成11年～14の間に約34tほどの収穫量があるとの統計がでています。食用の他に、医療用、飼料用、その他の目的で輸入もされておりその量は160t（1999年～2001年）といわれています。

◆◆アマランサス・キノア研究会の報告◆◆

研究会の目的は、アマランサス、キノアおよびその他の穀類に関わる国内外の研究者、技術者、従事者等（農学、食品加工、調理、栄養学、医学、薬学、その他の分野）の人的および情報の交流を深め、学術研究、開発および普及に寄与することを目的としています。

年に一度講演会が開催され、今回は「擬穀物の新機能開発への道」とのテーマで研究発表が行われました。内容は、アマランサス・キノアのミネラル分布、食物アレルギーの授乳婦におけるアマランサス・キノアの有効症状例、雑穀の発芽種子アミラーゼなど、アマランサスの基礎資料、また雑穀などの機能性食品への利用、応用のための研究となっていました。

ライスアイランドは、雑穀など穀物を使った健康に良い食品の用途開発のため、専門家の方との交流を深め、よりよい商品づくりにお役に立ちたいと考えております。

●R.IのアマランサスTV放映後の対応

テレビ放映後、関東・東北・北海道を中心に、新規取り扱いの問い合わせやご注文が殺到し、ライスアイランドのホームページのヒット数も一日2000件を超えるという状況となりました。

早急に原料手配を行い、従来の国内産に加え、急遽インド産の商品も企画し、国内産とインド産の両方で供給体制を取らせていただきました。しかし、ご注文数がそれをはるかに上回る状況となり、継続供給させていただくために、新規のお取引は出荷制限をいたしました。今回供給をし続けたのはライスアイランドだけだったようです。今後も既存得意先様への納品を優先的に商品供給をさせていただきます。

◆ 来週のR.Iレポートは、「五種雑穀米 TVCMの結果報告」です。9/29のお届けです。

◆ e-mailでの発信も承っております。ご希望の方はチェックしてご返信ください→☐

◆ 不要の方はチェックしてご返信ください。→☐ FAX 058-252-5115 TEL

御社名

御担当

e-mailアドレス