

ごはんとは炊くだけじゃない「もち麦」

みなさん、こんにちは。

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案していますライスアイランドです！

ここ数年、エンゲル係数について「上昇」「高止まり」傾向にあるようですが一般的には「エンゲル係数が高いほど生活水準が低い」と言われがち。ということで今回は近年のエンゲル係数事情について見てみました！

■ 上昇続くエンゲル係数

消費に占める食費の割合を示すエンゲル係数が、ここ数年、上昇傾向にあり、昨年も高止まりしました。

日本のエンゲル係数（2人以上世帯）を見ると高度成長期の1960年代は30%台。それ以降は低下傾向が続き、2005年の22.9%を分岐点として2006年に上昇傾向に転じた後、2014年から急上昇。一昨年は25.8%、昨年は25.7%でした。

国民の生活が苦しくなっているとの指摘に対し、物価変動や生活スタイルの変化によるものとの反論がされるなど上昇の理由については、様々な議論がされています。しかし、外食や中食といった産業の成長が大きく影響しているという見方も、これもまた事実のようです。

■ 外食産業の活性化

食料の支出に占める調理済食品（惣菜類など）の比率というデータがあります。

1991年： 8.3%

2015年： 12.5%

24年で約1.5倍にも上がっているのですね。

近年では外食産業の競争も激化していますし、スーパーやコンビニの惣菜うりばも強化されていて確かに、この数字にも頷けますよね…。

食の外食化が食費の増加につながったという消費構造の変化も一因としてあるようです。その外食産業では、白米と雑穀を選べるお店が増え高まる健康志向の影響も受けています。

当社では、お米と炊くだけではなく、様々な用途で使いやすい加工雑穀をご用意しています。そのまま食べられるタイプもありますので、ぜひ、メニュー開発・提案の参考どうぞ♪

■ 付加価値としての健康素材

今回ご紹介の原料は「もち麦フレーク」！

ここ数年、お米うりばで引っ張りだこの「もち麦」をフレーク状に加工した原料をご用意しております。

一般的に流通しているもち麦は茹でたり、炊いたりする必要がありますが、前処理なしで調理でき、固さを気にせず食べられるのは当社の「もち麦フレーク」だけ♪

市販のカップスープに加えるだけで食事感&満腹感アップ！

食物繊維も手軽に摂れるということで我が社の女子社員にも人気です(^O^)/

同じく食物繊維の多いフレーク類としてオーツ麦、ライ麦、大麦のフレークもありますのでこちらも是非参考にしてください。

みなさんに手軽に食物繊維を摂って頂けるよう頑張っていきますので、今後とも宜しくお願い致します(^O^)/

配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>