

米国のスーパーマーケットで増えている大麦食品



2006年、米国食品医薬局（FDA）は、大麦及び大麦を含む食品に対して、冠状疾患（CHD）のリスクを減らすというヘルスクレーム（健康強調表示）を正式に認めました。

以来、一般消費者の間で、ベータグルカンを摂取するとコレステロール値を低減させる効果があることが一層知られるようになり、ベータグルカン豊富な大麦食品に注目が集まるようになりました。

大麦フレークや全粒大麦など、食料品店での品ぞろえも豊富になり、今日では米国の一般的な食料品店で大麦を原料とした製品を見つけることは、とても簡単になっています。

2009年8月にアメリカ穀物協会主催の大麦視察チームが訪れたアイダホ州のスーパーマーケット店頭には、写真に見られるような大麦食品が、シリアル・コーナーや健康食品コーナーに豊富に並んでいました。

米国では、高ベータグルカン品種の大麦がノースダコタ、モンタナ、アイダホやワシントンの各州で生産されており、今後その含有量が更に改善された品種が栽培されてゆくでしょう。

日本でも大麦食品が豊富に店頭に並び、天然のベータグルカン水溶性繊維質を多く含んだ美味しい食品や料理を、一般消費者の皆さんが一層手近で楽しめるようになることが望まれます。

アメリカ穀物協会は、米国産の大麦およびその加工品を、皆様の豊かな食生活や健康に役立てていただくため、今後も活動を続けて行く所存です。