
NATIONAL
BARLEY
FOODS COUNCIL
www.barleyfoods.org
全米大麦食品協議会理事 メアリー・パーマー・サリバン
米国大麦食品についての報告


大麦業界の進展
NATIONAL
BARLEY
FOODS COUNCIL
www.barleyfoods.org

米国品種開発

もち皮つき大麦
- 米国西部
  - サルート – 6.0-6.5% ベータグルカン
  - BG大麦 006 – 8.5-9.0% ベータグルカン

もちはだか大麦
- 米国西部
  - マーリン – 5.5-6.0% ベータグルカン
  - BG 大麦 012 – 8.5-9.5% ベータグルカン
  - サスタグレイン® – 14% ベータグルカン
- 米国中西部
  - プロングホーン – 6.5-7.0% ベータグルカン
  - BG大麦 756 – 6.5-7.0% ベータグルカン

大麦の心臓健康強調表示

2006年、FDAはオーツ麦ベータグルカン水溶性繊維と冠状心疾患のリスク低減との関連を示す健康強調表示を許可するCFR101.81を修正し、ベータグルカン水溶性繊維の適格な供給源として大麦を追加した

NATIONAL BARLEY FOODS COUNCIL
www.barleyfoods.org

健康強調表示の一例

- 「飽和脂肪やコレステロールを低減した食事の一部に [食品名] のような食品の水溶性繊維を取り入れると、心疾患リスクを低下できる可能性があります。
  [食品名] 1食分で、この効果を得るのに必要な1日分の水溶性繊維[x] グラムを摂取することができます。

ベータグルカン水溶性繊維源として適格な品質の製品

- 全粒大麦
- 大麦ふすま
- 大麦フレーク
- 大麦粉
- 大麦グリッツ
- 大麦粕
- 精白大麦
- 篩にかけた大麦粕

心臓以外の健康への貢献

科学的研究により大麦食品の付加的な健康上の効果が確認されている

NATIONAL BARLEY FOODS COUNCIL
www.barleyfoods.org

大麦と血圧

- 大麦または全粒小麦、および玄米を含む全粒穀物食により、中度高コレステロール血症の男性の血圧が低下する
  - *2003年12月、Nutrition Research誌上で発表*
- 全粒穀物食により、軽度高コレステロール血症男女の血圧が低下する
  - *2006年9月、Journal of the American Dietetic Association誌上で発表*

大麦と糖尿病

- 日本の福島刑務所における2型糖尿病男性受刑者の代謝改善
  - *2007年8月、Diabetes Research and Clinical Practice誌上で発表*
- Physician's Health Study I（医師の健康調査 I）における朝食シリアルおよび2型糖尿病
  - *2007年12月、Obesity誌上で発表*

大麦と血糖インデックス

- 抵抗性デンプンとの比較で、大麦 β-グルカンにより男性の血漿グルコースおよびインスリン反応を低下させる
  - *2006年12月のNutrition Research誌上で発表*
- シリアル主体夕食の不消化炭水化物のグルコースおよび内容が翌朝の標準朝食時のブドウ糖耐性に与える効果
  - *2006年9月、European Journal of Clinical Nutrition誌上で発表*
- 大麦ベータグルカンを付加したシリアル製品の食後の反応
  - *2006年8月、Journal of the American College of Nutrition誌上で発表*

大麦と体重管理

- 体重超過女性がベータグルカンを含む全粒穀物を摂取した場合、満腹感および短時間の血糖反応が変化した
  - *2005年10月1日、USDA 農業研究サービスによる発表*
- 日本人男性の血清コレステロール濃度および内臓脂肪域に対する高β-グルカン大麦の効果
  - *2007年12月、Plant Foods for Human Nutrition誌上で発表*
- 食物繊維と体重
  - *2005年3月、Nutrition誌上で発表*

教育が鍵

NATIONAL BARLEY FOODS COUNCIL
www.barleyfoods.org

全米大麦食品協議会

- 米国大麦業界を代表する大麦食品および大麦栄養関連情報広報機関として1989年に設立された
- 現在、全米規模で食用大麦の総体的な教育および振興に取り組む唯一の非営利組織

全米大麦食品協議会の使命

- 大麦の栄養特性および調理特性について、下記を含む主要対象者の意識向上を図る
  - 消費者
  - 食品製造業者
  - 健康および栄養関連専門家
  - 公共政策に影響力のある関係者

会員

- 現在の会員には以下の組織が含まれる
  - アイダホ州大麦委員会
  - モンタナ州小麦＆大麦委員会
  - ノースダコタ州大麦協議会
  - オレゴン州穀物委員会
  - ワシントン州穀物委員会

生産者への広報活動

- 「In Focus」ニュースレター
  - 会員、大麦生産者および関連業界に配布（電子メールにて）
  - NBFCウェブサイトに掲載
    - 「Resources」をクリック

全米大麦食品協議会のプログラム

- オンライン教育
  - www.barleyfoods.org
    - 大麦食品および大麦栄養関連問題のすべてを網羅する情報源
    - 1ヶ月の平均ヒット数 380,000 、訪問者数 14,000

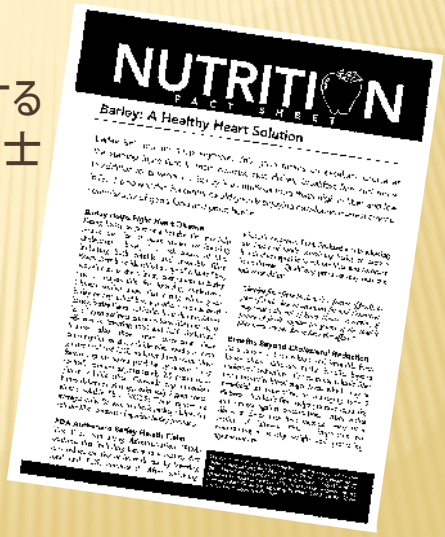
www.barleyfoods.org

消費者教育

- 食品特集記事を全米の活字媒体およびオンライン媒体に配布
  - 2009年4月、Natural Health Magazine誌

栄養専門家の教育

- 栄養成分情報を米国栄養士会に所属する食事療法士および栄養士に配布



写真および調理法の開発

- 各種プログラムの材料として使用
  - 報道発表
  - ウェブサイト
  - メディアに要請
  - 教育用およびマーケティング用パンフレット

大麦リゾット

大麦アンティパスタ・サラダ

バハ大麦キャセロール

食品生産者教育

- 全米大麦食品フォーラムを主催
  - 大麦生産者、製粉業者・加工業者、科学者および食品製造業者が一同に会し、科学および農業の観点から食用大麦生産の振興について検討し、市場に新たに投入された大麦食品の好機および課題を確認する1日間のフォーラム

民間産業への広報活動

- 全粒穀物協会の会員
  - 国内外の食品産業界の会員に全粒大麦を販売促進する機会

民間産業への広報活動

- 業界連携の取り組み
  - 市場に新たに投入された大麦食品について消費者教育を実施するため、食品製造業者と協力する

業界連携の取り組み

科学者および公共政策に向けての広報活動

- 政府科学者および政府機関との連携
  - 米国人の課題となっている健康問題に対し、食用大麦が与える影響に焦点を当て、研究を確実に継続する

大麦の使用量増大
新製品開発の主要食材へ

NATIONAL BARLEY FOODS COUNCIL
www.barleyfoods.org

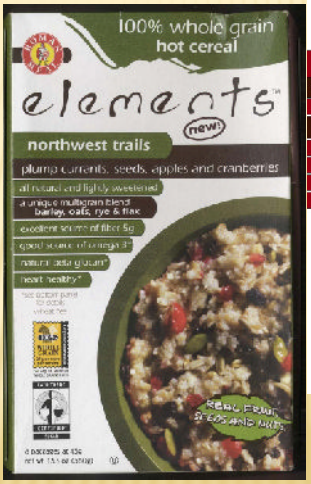
米国の大麦製品

「心臓の健康強調表示が認められているのは
大麦だけ」

シリアル ー ホット

大麦は主原材料として
記載されている

「天然のベータグルカン」
および
「心臓の健康強調表示」



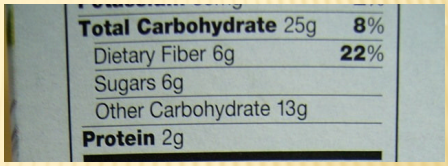
シリアル ー ホット

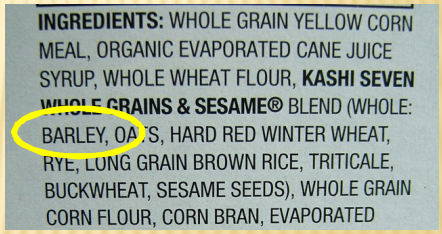
大麦はマルチグレイン・ホットシリアルの主要原材料

シリアル ー コールド

大麦は朝食用マルチグレイン・シリアルの原材料

全粒シリアル ー コールド





大麦は繊維量を増加させる全粒ブレンドの主材料

スープ

繊維源としての大麦の役割：ついに認識される！

マルチグレイン・パスタ

大麦はマルチグレイン・パスタの
繊維原材料

EACH INGREDIENT OF BARILLA PLUS™ CONTRIBUTES ITS OWN WHOLESOME GOODNESS.

Multigrains: Durum Wheat, Oats, Spelt (a European grain) and Barley offer rich sources of **fiber**.

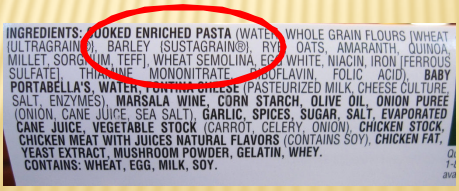
Legumes: Lentils and Chickpeas are traditional Mediterranean sources of **protein and fiber**.

Ground Flaxseed: Provide the benefits of **ALA omega-3 fatty acids**.

マルチグレイン・パスタ – 食べる前に加熱するだけ

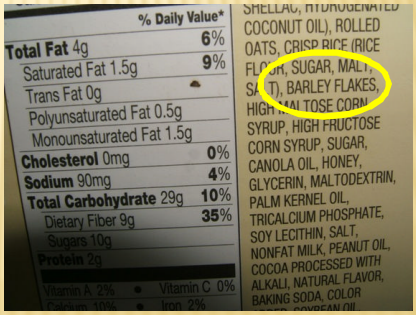
パスタは
Sustagrain® 大麦粉を
はじめ
穀物の全粒粉から作ら
れる

製品は冷凍



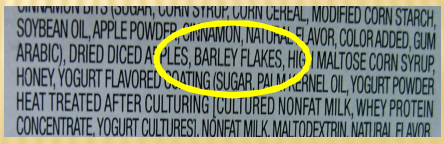
スナックバー

繊維源としての大麦の役割：
ついに認識される！



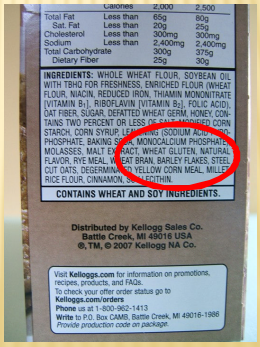
スナックバー

大麦フレークは
減量を促進する
スナックバーの
繊維原材料

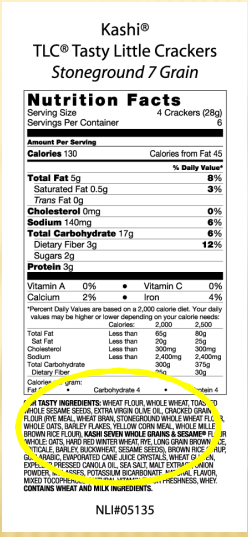


クラッカー

大麦フレークは
全粒穀物繊維原材料の
ひとつ



クラッカー



Kashi®
TLC® Tasty Little Crackers
Stoneground 7 Grain

Nutrition Facts

Serving Size	4 Crackers (28g)
Servings Per Container	6
Amount Per Serving	
Calories 130	Calories from Fat 45
	% Daily Value*
Total Fat 5g	**8%**
Saturated Fat 0.5g	**3%**
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	**0%**
Sodium 140mg	**6%**
Total Carbohydrate 17g	**6%**
Dietary Fiber 3g	**12%**
Sugars 2g	
Protein 3g	

Vitamin A	0%	Vitamin C	0%
Calcium	2%	Iron	4%

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Calories per gram:
Fat • Carbohydrate 4 • Protein 4

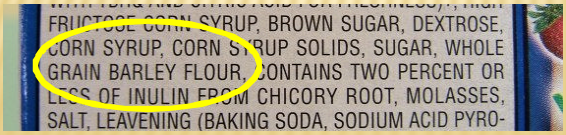
TASTY INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, WHOLE WHEAT, TOASTED WHOLE SESAME SEEDS, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, CRACKED GRAIN FLOUR (RYE MEAL, WHEAT BRAN, STONEGROUND WHOLE WHEAT FLOUR, WHOLE OATS, BARLEY FLAKES, YELLOW CORN MEAL, WHOLE MILLED BROWN RICE FLOUR), **KASHI SEVEN WHOLE GRAINS & SESAME®** FLOUR (WHOLE OATS, HARD RED WINTER WHEAT, RYE, LONG GRAIN BROWN RICE, TRITICALE, BARLEY, BUCKWHEAT, SESAME SEEDS, BROWN RICE SYRUP, GUM ARABIC, EVAPORATED CANE JUICE CRYSTALS, WHEAT GLUTEN, EXPELLER PRESSED CANOLA OIL, SEA SALT, MALT EXTRACT, CINNAMON POWDER, [illegible], POTASSIUM BICARBONATE, NATURAL FLAVOR, MIXED TOCOPHEROLS FOR FRESHNESS, WHEY.
CONTAINS WHEAT AND MILK INGREDIENTS.

NLI#05135

繊維源としての
大麦の役割：
ついに認識される！

POP TARTS® – 全粒大麦

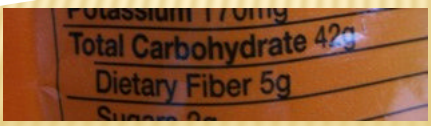
大麦は
「素早く簡単」に
食べられる食品の
新しい原材料:
全粒穀物
で繊維が豊富



米ブレンド製品

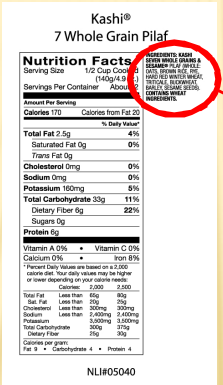
大麦は
「素早く簡単」に食べられる
食品の新しい原材料:
全粒穀物で繊維豊富

玄米と全粒大麦



全粒ピラフー 加熱するだけ

全粒穀物はすべて良し！



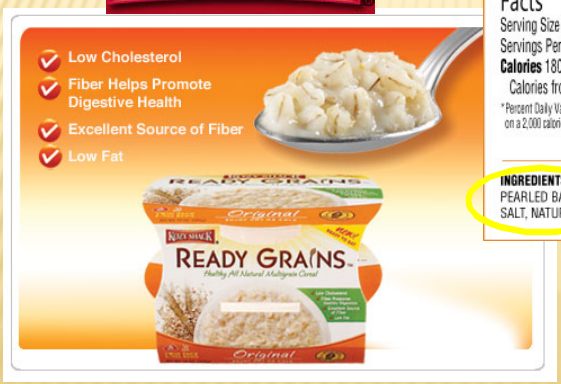
Kashi

「7 Whole Grain and Sesame」
は、全粒の
玄米、ライ麦、
硬質赤色冬小麦、
ライ小麦、**大麦**、
ゴマを含む

すぐに食べられる全粒穀物

大麦は「素早く簡単」に食べられる
食品の新しい原材料：
全粒穀物で繊維が豊富

KOZY SHACK



CLOSE X

Original

Nutrition Facts
Serving Size 7 oz. (198g)
Servings Per Carton 1
Calories 180
Calories from Fat 20
* Percent Daily Values (DV) are based on a 2,000 calorie diet.

Amount Per Serving	%DV*	Amount Per Serving	%DV*
Total Fat 2g	3%	**Potassium** 330g	9%
Sat Fat 1g	5%	**Total Carb** 30g	10%
Trans Fat 0g		Dietary Fiber 7g	28%
Cholesterol 20mg	7%	Sugars 17g	
Sodium 200mg	8%	**Protein** 8g	11%

Vitamin A 6% • Vitamin C 0% • Calcium 20%
Iron 4% • Vitamin D 20%

INGREDIENTS: LOWFAT MILK, WHOLE GRAINS (STEEL CUT OATS, BROWN RICE, PEARLED BARLEY, ROLLED OATS) WATER, INULIN, EGGS, SUGAR, DEXTROSE, SALT, NATURAL FLAVORS, CARRAGEENAN.

パン

Franz Palouse Plateau All Natural Barley & Oats
全粒大麦 – 1枚に3グラムの繊維

Franz Columbia River Sweet Dark Multi Grain
全粒穀物グラノーラミックス（小麦、オーツ麦、ライ小麦、大麦、アマランス、ライ麦）– 1枚に2グラムの繊維

Franz Net 4 Reduced Carbs High Fiber
モルト大麦 – 1枚に5.5 グラムの繊維

飲料

Nutrition Facts

Serving Size 8 fl. oz. (240mL)
Servings Per Container about 2

Amount Per Serving	
Calories 140	Calories from Fat 5
	% Daily Value*
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Omega 3 200mg	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 25mg	1%
Potassium 330mg	9%
Total Carbohydrate 35g	12%
Dietary Fiber 3g	12%
Sugars 29g	
Protein 0g	
Vitamin A 0% •	Vitamin C 100%
Calcium 25% •	Iron 2%
Vitamin D 25%	

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

Bolthouse FARMS SINCE 1915

PROMOTES A HEALTHY HEART* WITH BARLIV™

A SIMPLE SOURCE OF barliv HEART & BODY WELLNESS

Cargill

ありがとうございました

全米大麦食品協議会は食用大麦の開発および消費を促進することに全力を傾けています。更に詳しい情報が必要な場合には、www.barleyfoods.org でご覧になるか、mary@wagrains.comまでご連絡ください。

NATIONAL BARLEY FOODS COUNCIL
www.barleyfoods.org