



国立医薬基盤・健康・栄養研究所、兵庫県加東市、株式会社マルヤナギ小倉屋

8/25 加東市民の健康維持・増進に関する 三者連携協定を締結しました

蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区：代表取締役社長 柳本一郎）、兵庫県加東市（市長：安田正義）、国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所（大阪府茨木市：理事長 米田悦啓）の三者は、国民・市民の健康維持・増進に寄与することを目的として、連携して加東市産もち麦を活用した調査研究を行うことで合意し、三者連携協定を締結いたしました。

加東市産もち麦の継続喫食による腸内環境への影響に関する研究を実施

2017年からJAみのりと協働し加東市内農家でのもち麦栽培を開始した株式会社マルヤナギ小倉屋は、2019年7月に加東市と「地域活性化・市民の健康増進・農業振興等に関する連携協定」を締結致しました。

この度、その取り組みの一環として、2020年8月25日三者連携協定を締結し、加東市職員60人を被験者とした加東市産もち麦の継続喫食による腸内環境への影響の調査研究を、国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所のご協力のもと進めることになりました。



研究結果は加東市民の健康の維持増進等のために活用されます。

調査研究概要

- (1) 実施期間 2020年10月3日～12月2日 60日間
- (2) 被験者 加東市職員 60名
- (3) 試験方法 上記期間中、毎朝「スープで食べるもち麦」を摂取し、その前後で腸内環境や血液検査のデータがどのように変化するか調査する。

参考

もち麦に含まれるβグルカンという水溶性食物繊維には、血糖値上昇抑制やコレステロールの排出促進の他、腸内細菌のエサとなり腸内環境を改善することなどが報告されているものの、日本人は食物繊維が十分に摂れていません。

今回の研究に使用する「スープで食べるもち麦」は、忙しい現代人にもお湯を注ぐだけで簡単においしくもち麦を食べられる商品として販売しているもので、1食で4.3g（わかめの場合）の食物繊維を摂ることができます。

