

Fukumifiber
NARO

もち麦



Fukumi

健康機能成分の水溶性食物繊維βーグルカンが、
通常のモチ性大麦の約2倍含まれ、
炊飯後に褐変しにくいモチ性裸麦。

水溶性の食物繊維 Dietary Fiber (ファイバー)
であるβーグルカンを豊富に含み(フクミ)食べ
た人に健康上の福(フク)と身体的な美(ミ)を
もたらすモチ麦品種となるように「フクミ
ファイバー」と名付けました。

フクミファイバー

Fukumifiber
NARO



Fiber

Fukumifiber
NARO

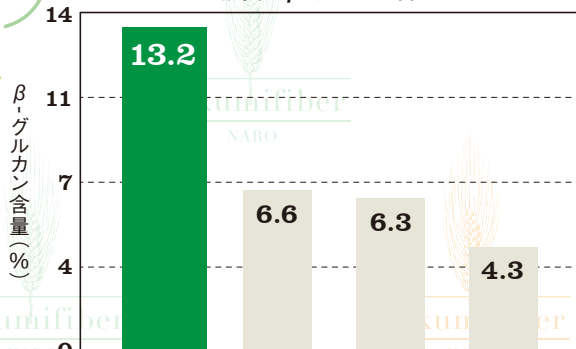


Fukumifiber
NARO

「フクミファイバー」は、健康機能成分の水溶性食物繊維β-グルカン含量が極めて高い品種です。

1

精麦のβ-グルカン含量



フクミファイバー キラリモチ ダイシモチ イチバンボシ

3

ant28遺伝子※により変色の原因となるプロアントシアニジンを含まないため、炊飯後も変色しにくい品種です。

※麦ごはんが時間とともに変色するのは、ポリフェノールが酸化することで引き起こされます。ant遺伝子はポリフェノールの一種のプロアントシアニジンを作りだすのを妨げる遺伝子です。

炊飯保温後の褐変程度



フクミファイバー

キラリモチ

イチバンボシ

ダイシモチ

2

アミロースフリーのモチ性の六条裸麦(もち麦)です。

もち麦

フクミファイバー

麦ごはん用のほか、パンや麺類・菓子類などの粉利用※にも適しています。

※小麦粉への少量のブレンドでβ-グルカンを多く付与できるので、小麦粉の特性を損ないにくい。小麦粉本来の味わいを生かせます。



4

Point

穀粒の充実が劣るため整粒歩合がやや低いですが、代表的な(ウルチ性の)裸麦品種「イチバンボシ」より1割以上多収なので整粒収量が高いです。

5

穀粒の外観



フクミファイバー

イチバンボシ

「フクミファイバー」の特性

品種名	条性	糯稈性	生育特性			原麦			炊飯麦		
			出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	子実重 (kg/a)	整粒歩合 (%)	整粒重 (kg/a)	保温後 L(明るさ) の変化	保温後 a(赤色み) の変化	保温後 b(黄色み) の変化
フクミファイバー	六条	モチ	4.05	5.18	84	56.2	95.9	54.0	-2.9	+0.9	-0.7
イチバンボシ	六条	ウルチ	4.04	5.15	82	49.4	99.2	49.1	-7.7	+3.8	+3.2
ダイシモチ	六条	モチ	4.06	5.17	78	44.4	99.4	44.1	-8.1	+3.7	+3.5
キラリモチ	二条	モチ	4.04	5.17	75	47.2	99.8	46.7	-2.0	+1.0	-0.0

2012～2017年度ドリル播き標肥栽培の試験成績による

品種詳細：フクミファイバー

このページの「関連リンク」から、以下のページに行けます。



● 研究成果情報2018年度：
β-グルカン含量が極めて高く、炊飯後に褐変しにくいもち性六条裸麦新品種「フクミファイバー」

● プレスリリース：
(研究成果) 高β-グルカン含量の「もち麦」「フクミファイバー」

問い合わせ先



農研機構

農研機構 西日本農業研究センター

〒721-8514 広島県福山市西深津町6-12-1

TEL 084-923-4100(代表)

FAX 084-924-7893

西日本農研

