



紫色が美しく、
おいしい「もち麦」品種

「ダイシモチ」

ダイシモチは、モチ性・早生・強稈・多収・耐病性を育種の目標として、四国農業試験場（西日本農業研究センター）で育成された六条渦性のもち性品種です。

特に近年注目されている多機能性健康食品成分の水溶性食物繊維β-グルカンが多く含まれています。

＜主要特性＞

- アミロース含有率が約5%で「イチバンボシ」対比1/5のもち性品種。
- イチバンボシより出穂期で4日、熟成期で2日遅い早生種。
- 稈長はイチバンボシより短く、短稈で倒伏に強い。
- 水溶性食物繊維β-グルカン含有率が約6%で、イチバンボシ対比約1.6倍含む。
- 精麦白度が高い。
- やや小粒である。

＜栽培上の注意点＞

- うどんこ病にやや弱いので適期防除を行う。

「ダイシモチ」はアミロース含量が少ないもち性大麦で、機能性成分β-グルカンを通常の大麦品種よりも多く含みます。



「ダイシモチ」はアントシアニンという色素により、成熟期には稈や穎、穀粒の外皮が紫色に着色します。

「もち性はだか大麦(もち麦)」には、多くの食物繊維が含まれていることが分かっております。(図1)

また、他にも腸内環境を整える働きがあるといわれるβ-グルカン(ベータグルカン)が多く含まれています。

また、このβ-グルカンが多機能性健康食品成分であることが研究により少しづつ明らかとなり、近年注目されています。

「β-グルカン」とは

β-グルカンは、キノコや酵母などに多く含まれる多糖類の一種で、食物繊維(水溶性食物繊維)の仲間です。

図-1の通り、「もち性はだか大麦(もち麦)」は食物繊維が豊富なため、腸内環境を整える効果があります。β-グルカンが腸内の善玉細菌の栄養源となり、善玉細菌が増殖し、病気や老化の原因となる悪玉細菌の増加を抑える効果があります。

「ダイシモチ」利用方法

ダイシモチは製粉も可能です。うどんなどの麺類やパンやクッキー、ケーキなどの材料にも適しています。
また、味噌や焼酎、お菓子など、様々な分野に利用可能です。

