

## 業務用小型精米機を活用した小麦の搗精と小麦精麦の栄養成分

### 研究のねらい

小麦の外皮を削り粒食利用すると、胚芽等に含まれる栄養成分を有効に活用することが出来ます。しかし、粒を崩さぬように小麦外皮を削ることは難しく、麦類の粒食利用では大麦が主流となっています。そこで、業務用精米機を応用した小麦精麦の製造条件を検討し、農産加工所（6次産業）規模に適した製造方法を確立しました。さらに、利活用促進に役立てるために、栄養成分の分析を行いました。

### 技術の特徴

#### 1 小麦精麦の製造（写真1）

- (1) 研削式の業務用小型精米機を使い、小麦の表面（外皮）を少しずつ複数回に分けて削ります。
- (2) 搗精歩合 84 %程度で、プチプチした食感の小麦精麦が得られます。



写真1 精米機と小麦精麦

#### 2 栄養成分(表)

- (1) 食物繊維は大麦精麦と同程度に含まれています。
- (2) ビタミン B 群は大麦精麦の 1.4 倍多く

含まれます。

- (3) ミネラルは大麦精麦の 1.8 倍多く含まれます。

表 小麦精麦の栄養成分

	食物繊維	ビタミンB群	ミネラル
	g	mg	mg
小麦精麦	8.5 (98)	4.7 (140)	651 (180)
小麦粉中力	2.8 (32)	1.4 (41)	216 (61)
大麦精麦	8.7 (100)	3.4 (100)	357 (100)

注：・値は食品100g中に含まれる含有量を示す。  
 ・小麦粉中力、大麦精麦は日本食品成分表の値を示す。  
 ・小麦精麦の搗精歩合は84%である。

#### 3 利活用(写真2)

一部の県内旅館でメニューに取り入れられています。



写真2 利活用の事例

左右ともに小麦精麦のあんかけ  
 注：写真提供群馬県食品産業協議会

#### 4 利用上の留意点

- (1) 業務用小型精米機で1日あたり 100kg程度 of 処理が可能です。
- (2) 小麦精麦の搗精歩合は 84 ± 1 %を目標とします。

#### 今後の取り組み

新たな利活用方法の検討を進めます。

(執筆者：大澤 実)