

WE米®で都市農地の保全を目指しています

日本人の国民1人・1年当たりの米の消費量は50年間で半以下に減少し、農地面積は60年間で約170万ヘクタール(岩手県の面積より大きい)減っています。なかでも、農家の高齢化とともに都市部での耕作農地の減少スピードは著しく、大阪府の食糧自給率(カロリーベース)は1%にまで落ち込んでいます。他方、世界では人口増加による慢性的な食糧不足が各地で発生しており、この先、頻発する紛争等不安定な世界情勢が、輸入食品に頼らざるを得ない私たちの食生活に及ぼす影響は計り知れないものとなることは必至です。

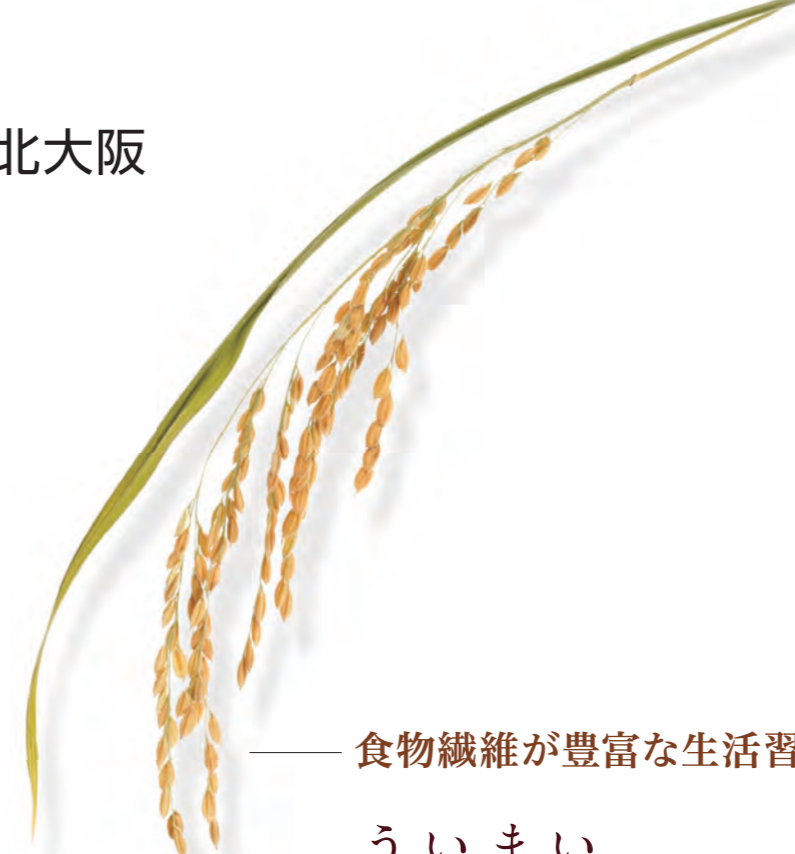
そこで、少しでも現在の耕作農地を維持するためには、少ない農地面積で高い収入を得られる農作物の栽培を提案し、若い世代の方に農業を引き継いでもらう必要があります。『WE米®』は、そんな次世代の方々に興味を持っていただけるような農作物になり得るのではないかと私たちは考えています。

また、農地は農作物を生産するという土地だけでなく、火災の類焼を防いだり、夏場に気温が上昇するヒートアイランド現象を緩和する機能も果たします。

すなわち、農地を維持することは私たちの命や地球環境を守ることに繋がっていくのです。



JA 北大阪



— 食物繊維が豊富な生活習慣米

ういまい

WE米®



WE米®をつかった商品例



農協の生活習慣米ういまい
機能性表示食品(届出番号H1322)



農協のスーパーすぎるごはん
機能性表示食品(届出番号G1265)

メディアで紹介されました!

- 朝日放送テレビ
- 読売新聞
- 日本農業新聞
- 商経アドバイス
- 日本食糧新聞



▲『おはよう朝日です』で放送されました

お問い合わせ先

北大阪農業協同組合

〒565-0824 吹田市山田西4-15-1 TEL.06-6877-5140



HP



LINE



Instagram



田んぼのめぐみからいただく 食物繊維



うまい WE米®

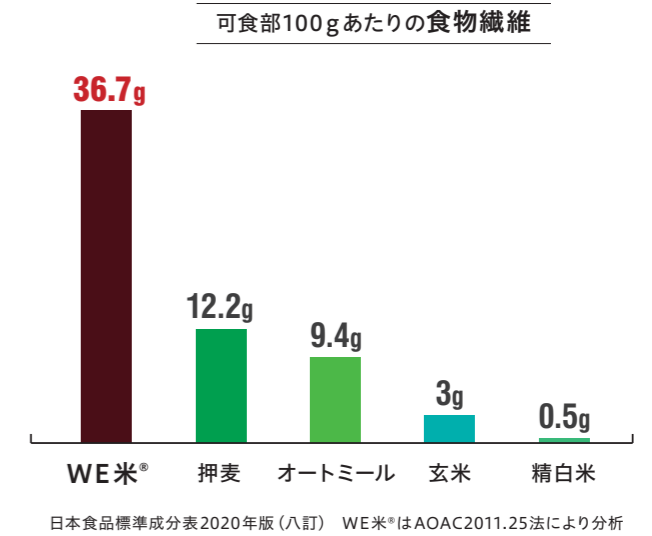
『WE米®』は、通常とは違う構造のデンプンを蓄積する食物繊維を豊富に含むお米です。学術名(waxy/amylose-extender)の頭文字を取って『WE米』と呼ばれ、学術機関がこのお米のもつ力について研究を重ねてこられました。JA北大阪は衰退していく日本の農業と向き合うなかで、大阪公立大学をはじめとする協力者の和を広げ、産地化・消費拡大への挑戦を続けています。



特徴

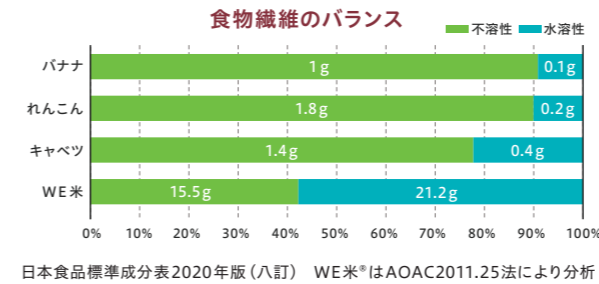
特徴1 食物繊維量が穀物トップレベル!!

WE米®の36.7%が食物繊維という穀物のなかでもトップレベルの含有量です。



特徴2 不溶性食物繊維×水溶性食物繊維

食物繊維は、食べる量だけでなく、「水溶性」と「不溶性」のバランスも健康のために重要であることが最新の研究から分かってきています。同じ食物繊維でも、「水溶性」と「不溶性」では体内での働きが全く異なります。食物繊維の量と合わせて、「水溶性」と「不溶性」のバランスにも気を配りたいですね。



特徴4 お米だから日々の食事に 取り入れやすく活用しやすい

古来より主食であり、最も食べる機会が多いお米。WE米®も白米や雑穀米に混ぜて、お料理に混ぜて、米粉にしてお菓子にするなど日々の食事に取り入れやすく、活用しやすいです。



特徴3 ^{ガンマ}γ-オリザノールが玄米の2倍

米に含まれる^{ガンマ}γ-オリザノールは、血液中の中性脂肪を低下させる機能が報告されており、WE米®には通常玄米の約2倍多く含まれています(機能性表示食品届出番号H1322)。いつものご飯にWE米®のちよい足し(一日当たり大さじ約2杯(35g))がオススメです。また、最新の研究^{ガンマ}*では、^{ガンマ}γ-オリザノールは動物性脂肪を食べたくなるような“脳内ストレス”を減らし、“おいしさや幸福感を感じる力”を高めると判明しています。



※H.Masuzaki et al.J.Diabetes Investig.2019;10:18-25

特徴5 遺伝子組換え作物ではありません

偶然起きた変異によりできたもので、遺伝子組換え作物ではありません。栄養成分を化学的に抽出したのではなく、通常のお米と同じように田んぼで育てたお米のまま安心してお召し上がりいただけます。



非遺伝子組換え作物
NON-GMO