

カナダ アルバータ産の大麦

> 大自然の恵み

大麦は飼料、モルト、食品、バイオ製品分野で価値が見直され続けている作物です。

大麦は牛、豚、鶏の飼料として使われるほか、スープやシチュー、麺、朝食用シリアル、インスタント幼児食などにも幅広く使われています。モルト用の大麦はビールやウイ

スキーなどの製造に使われ、クッキーやアイスクリームなど様々な加工食品の甘味料としても利用されています。

高品質の大麦を世界中の顧客のために生産・供給するに当たり、アルバータ州には多くの利点があります。





生産面での優位点

カナダは世界第二の大麦生産国であり、アルバータ州は国全体の約半分に相当する400万トン以上の大麦を毎年生産しています。アルバータ州には数多くの大麦の品種があり、様々な地域の栽培環境に適合して作られています。

飼料としての優位点

飼料の原料として、大麦は優れたエネルギー（でん粉）源であり、肉牛や乳牛の飼料に必要な穀類相当分を全て供給することができます。大麦はとうもろこしに比べ、より多くの蛋白質や反芻動物が消化可能なでん粉を含んでいます。

肉牛に大麦を与えることで、世界中の消費者が好む白色の脂肪を持ち、繊細に霜降りの入ったきめの細かい牛肉が生まれます。大麦はまた豚、鶏、羊、ラクダの飼料としても使われます。

モルトとしての優位点

アルバータ州は年間約100万トンのモルト用大麦を生産しています。アルバータ州の高品質のモルト用大麦は霜や高温によるダメージ、残留農薬、病気などによる害を受けていません。

アルバータ州の選り抜きのモルト用大麦は収穫前の発芽の兆候は皆無であり、粒揃いがよく丸粒です。モルト用に選ばれたアルバータ州の大麦は蛋白質が平均11~12.5%（乾燥状態）で水分は最大で13.5%です。

アルバータ州の大麦はその品質の良さが世界中で認められています。

食品としての優位点

アルバータ州の大麦は濃厚で木の実のような味があり、豊富に含まれるベータグルカンがアルデンテの Pasta のような弾力のある食感を生み出します。他の食品と一緒に料理した際、大麦は風味とともに重量の3~4倍相当の水分を吸収するため、シチューやリゾット、スープなどに活用されます。

大麦は製粉してパンケーキやマフィン用の粉、朝食用シリアルや押しオーツ麦に似た押し麦、健康食品としてのふすま、米の補完、味噌、パーリングして焼酎用に利用されたりします。

栄養面での優位点

全粒裸大麦は栄養に富んでいて、ブドウ糖やコレステロールを抑制する炭水化物の一種、ベータグルカンも豊富に含まれています。

全粒裸大麦はグリセミック指数 (Glycemic Index: GI) が低く、GI値の低い食品は2型糖尿病の予防ならびに血糖値やコレステロール値の抑制に役立ちます。

大麦には水溶性ならびに非水溶性繊維が多く、裸大麦は外側のふすまだけでなく穀粒全体に繊維を含んでいます。大麦の水溶性繊維はブドウ糖が血流に吸収されるのを遅らせ、その結果満腹感が体重増加をコントロールするのに役買っています。

アルバータ州政府 農務地方開発省
www.agrifoodalberta.ca
Eメール: agrifoodexports@gov.ab.ca