

神大の学生と教職員がつくったお米 「はいいぶき」

学生のみなさん、勉強や研究、部活や就職活動で大変お疲れさまです。
教職員のみなさん、研究や仕事、夜遅くまでのお付き合いなどで、お忙しい毎日かと思ひます。

農学研究科附属食資源教育研究センターからは、当センターで栽培した生産物で皆様の御健康に少しでも貢献したいと思ひ、このたびは新品種「はいいぶき」の玄米を販売いたします。

この品種は(独)近畿中国四国農業研究センター(広島県福山市)で開発された、胚が大きい突然変異品種です。この発芽玄米は、皆さんがいつも食べている白米などと比べると、GABA(ガンマ-アミノ酪酸)を10倍以上多く含んでいます。このGABAには、ストレスの緩和、中性脂肪の減少、血圧低下、肝臓や腎臓の働きを高める、不眠症の解消への効能があるとされています。また発芽した玄米にはミネラルや食物繊維も含んでいます。

「玄米ご飯はちょっと・・・」という方も、「はいいぶき」新米の玄米を2割混ぜたご飯なら食べやすくなっていると自信をもって提供致します。また、このご飯の「プチプチ感」が好評で、よく噛んでいると甘みを感じてきます。

この「はいいぶき」は、できるだけ農薬の使用を少なくし(田植前に除草剤を1回使用)栽培しました。田植えや除草、収穫、天日干し、調製作業は農学部学生・大学院生と教職員が真心込めて行いました。

なお、「はいいぶき」を2割混ぜたご飯も神戸大学生協食堂にてご提供中です。

問合せ先:神戸大学大学院農学研究科
附属食資源教育研究センター

〒675-2103
兵庫県加西市鶉野町1348
TEL : 0790-49-0341
URL : <http://www.edu.kobe-u.ac.jp/ans-foodres/>

