

深川で誕生した黒米品種 「きたのむらさき」^{メモ}、「芽生さくらむらさき」

北^{くろ}の黒^{まい}米

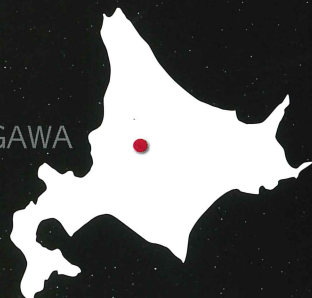


黒米商品の紹介

「きたのむらさき（もち米）」は、
北海道深川市にキャンパスを置く拓殖大学北海道短期大学が育種した黒米品種です。
同大学の石村櫻名誉教授が百種類以上の黒米を海外から入手し、
北海道のもち米との交配作業を十有余年行い、平成13年に品種登録されました。
「芽生さくらむらさき（うるち米）」も同大学で育種され、
収量が良く、アントシアニン含有量は「きたのむらさき」の3～6倍あります。
黒米は糖になる部分を食しますので、ビタミン、ミネラルが豊富で食物繊維もあり、
健康食品としての需要が多くなっています。



FUKAGAWA



拓殖大学北海道短期大学ホームページ
<http://www.takushoku-hc.ac.jp/movie/kitanomurasaki.html>

黒米 パワー POWER!

黒米「きたのむらさき」の種皮（糠の部分）には、ポリフェノールの一つ「アントシアニン」が含まれています。

黒米は玄米で食するため、
ビタミンなどの有効成分も摂取することができます。

黒米と精白米の成分比較

100 g 当たり		黒米 きたのむらさき	精白米
エネルギー (kcal)		340	356
たんぱく質 (g)		9.4	6.1
脂質 (g)		3.2	0.9
炭水化物 (g)		68.0	77.1
玄米の 有効成分 (mg)	ビタミン B1	0.58	0.08
	ビタミン B2	0.10	0.02
	ナイアシン	8.99	1.20
	ビタミン B6	0.40	0.12
	ビタミン E	1.10	0.10
アント シアニン系 色素成分 (mg)	シアニジン	30.0	未検出
	ペオニジン	10.0	未検出

※黒米データは、ふかがわ元気会議が検査機関に依頼し、調査しました。(H21.3.30)

※精白米データは、日本食品標準成分表（2010 年）より引用しました。

カップの中に
溶け出ている
紫色の色素が

アントシアニン

です。



玄米の糠の部分に赤や紫、黒、緑などの色素を含むお米のことを有色素米といいます。

特にアントシアニンを含む玄米は黒くみえるため本州では紫黒米（しっこくまい）、深川では黒米（くろまい）と呼んでいます。



ちよつと豆知識

稲作文化発祥の地、中国雲南地方や東南アジアでは、今でも黒米をお赤飯のように炊いて、お祝い事に用いたり、健康食として親しまれています。

黒米ごはんは、お赤飯のルーツとも言われています。

手軽に簡単にできるところが魅力ですよ。

