

# はくばく「主食改革」を宣言

はくばくは1月25日、「はくばくプレス発表会」で主食改革を宣言し、KABUTO ONE(東京・中央区)で開催。長澤重俊代表取締役社長による「主食改革」宣言、新商品の紹介、大妻女子大学家政学部の青江誠一郎教授による講演、同教授とフードプランナーで管理栄養士の岸村康代氏、タレントの横澤夏子を招いたトークセッションを行った。



「雑穀戦略」の概要を語った。同戦略は、雑穀を食べない理由としてよく挙げ

見直す「主食改革」を実行し、心おきなくご飯を食べられる社会を作ること、挑戦したい」と述べ、日本人の米消費量の減少や、水田減少による自然環境への影響など、米に関する社会課題を解決すべく取り組んでいくことを明らかにした。

「家族が嫌がる」「白米の方が好き」という課題を解決する商品開発を行い、雑穀の普及と拡大を目指すというもの。今回、戦略の

もち麦は粘り気が強く、米のように磨き上げようとするとうまく割れず、粒が割れたりする。ことから、米のように加工することは難しいと考えられてきた。しかし同社の優れた精麦技術により、粒を割らずに加工することが可能に。白米と混ぜて炊いても、もち麦のみで炊いてもおいしく食べられるのも特徴であり、好みやライフスタイルに合わせて分量を調整できる。「お米をおいしく、気持ちよく食べてもらいた

に有益な作用をもたらすので、摂取の際には性質を考慮することが重要」とも述べ、発酵性食物繊維のβ-グルカンを豊富に含むもち麦の5つの優れた機能性として、①肥満防止 ②便秘の改善と予防 ③血糖値の急激な上昇を抑制 ④コレステロール値を正常化する ⑤善玉菌を増やし腸内環境を整えることを挙げた。

講演後は横澤夏子と岸村氏を交えたトークセッションを実施。二児の母である横澤は、「栄養バランスを考えると、日々の食事作りの苦労も明かした。続いて、横澤の一週間の食事が写真で公開され、補うべき栄養素などを両氏が専門家の立場からアドバイスした。豆類や海藻類の不足を指摘された横澤は、「今まで食べようと意識したことがなかった。これからは積極的に摂りたい」とコメント。岸村氏は、食事で腸内細菌バランスを調える。腸活混ぜご飯レシピ」として、冷凍野菜やサラダチキンを使用し、炊飯器で手軽に調理できる「もち麦のキーマカレー風炊き込みご飯や鶏むね肉とサトイモのとろろ昆布炊き込みご飯」などを提案した。

## まるで白米ももち麦で米の消費拡大へ

冒頭、長澤社長は「日本人の主食のありかたを、雑穀の力で変える」と宣言。「穀物のリーディングカンパニーとして、主食の質を

商品戦略部の金沙織ブランドマネージャーが登場。糖質制限の流行はあるが、現代の生活者の中には、『もつとお米を食べたい』と思っ

第一弾として、「白米のように雑穀を食べたい」という消費者のニーズに応える「白米好きのためのもち麦」を開発(3月1日発売)。同商品は、雑穀が苦手な人もおいしく食べられるよう0.01mm単位で削りを調整し、原料のもち麦も白米に馴染む色味と食感の品種を数十種類の中から選定した。こうした努力の末、見た目も食感もまるで白米のような白いもち麦の開発に成功。食物繊維は白米の6.6倍と、従来のもち麦と同重量が含まれている。

「家族が嫌がる」「白米の方が好き」という課題を解決する商品開発を行い、雑穀の普及と拡大を目指すというもの。今回、戦略の

「家族が嫌がる」「白米の方が好き」という課題を解決する商品開発を行い、雑穀の普及と拡大を目指すというもの。今回、戦略の

「家族が嫌がる」「白米の方が好き」という課題を解決する商品開発を行い、雑穀の普及と拡大を目指すというもの。今回、戦略の



「家族が嫌がる」「白米の方が好き」という課題を解決する商品開発を行い、雑穀の普及と拡大を目指すというもの。今回、戦略の

「家族が嫌がる」「白米の方が好き」という課題を解決する商品開発を行い、雑穀の普及と拡大を目指すというもの。今回、戦略の

「家族が嫌がる」「白米の方が好き」という課題を解決する商品開発を行い、雑穀の普及と拡大を目指すというもの。今回、戦略の



キーマカレー風炊き込みご飯

「家族が嫌がる」「白米の方が好き」という課題を解決する商品開発を行い、雑穀の普及と拡大を目指すというもの。今回、戦略の

「家族が嫌がる」「白米の方が好き」という課題を解決する商品開発を行い、雑穀の普及と拡大を目指すというもの。今回、戦略の

## 鍵穴

昨年、ビールの販売が8年ぶりに増えた。20年の減税効果や家飲み定着で缶ビールが4%増え、これに飲食店需要の回復が上乗せした。樽生ビールは45%、びんビールも24%増え、ビール計では14%増だった。ただ、19年比では缶が16%伸びたものの、樽生は36%、びんは45%の縮小だ。ビール計でも19年水準には11%及ばない。本格的なウィズ・コロナを間近に控え、これから最も重要となるのは、飲食店の活性化だ

小伝馬町路地裏にある居酒屋。朝10時から酒が飲めるとあって、昼食時でも過半が酔客で賑わう。神田時代からの名物・いか天定食を食べる後ろのテーブル席ではビール、清酒、チューハイなどの注文が飛び交う。職種は分からないが、若い客も多い。女性店員が「録画だ!」と驚嘆した。2つのテーブルにそれぞれ昨日と同じ客が同じ配列で同じ酒を飲んでいるという。朝からじゃなくいい。こんな賑わいが、いろんな処に戻って欲しい。