

2020年9月9日

報道関係各位

**日清製粉と ARISTA CEREAL TECHNOLOGIES が、
高食物繊維小麦の輸入・販売に関する共同取り組みを開始
～高食物繊維小麦に関する研究開発に着手～**

日清製粉グループの日清製粉(株) (社長：山田 貴夫) は、健康に役立つ小麦の開発と商品化を手掛ける ARISTA CEREAL TECHNOLOGIES PTY LTD (本社：オーストラリア シドニー、CEO：Eric Vaschalde 氏、以下 ARISTA 社) と、一般的な小麦と比較して約5～10倍の食物繊維を含む高食物繊維小麦（ハイアミロース小麦）の輸入・販売に関して共同で取り組むことといたしました。当社は今後、国内における独占的な ARISTA 社のパートナーとして、高食物繊維小麦を活用した健康に役立つ商品の研究開発を開始いたします。

ARISTA 社が開発した高食物繊維小麦は、20年以上に及ぶ研究開発を経て、自然交配により育種された、難消化性澱粉（レジスタントスターチ）を非常に多く含む小麦です。難消化性澱粉とは「健康なヒトの小腸内で消化吸収されない澱粉及び澱粉分解物の総称」と定義され、食物繊維の一種とされています。この高食物繊維小麦を小麦粉にした際、一般的な小麦粉の約5～10倍の難消化性澱粉、すなわち食物繊維を含むこととなります。

食物繊維は、物理的に腸管を刺激すること、およびプレバイオティクス効果を介して、健康機能に寄与することが知られております。プレバイオティクス効果には、①食後血糖値上昇抑制、②腸内環境の改善、③脂質代謝改善、などの効果が報告されています。

食物繊維の摂取推奨量は、「一般成人で1日当たり男性21g以上、女性18g以上」とされていますが、実際には15～20gしか摂取できていないとの調査結果（※）もあります。現在、様々な食品に使用されている一般的な小麦を、この高食物繊維小麦に置き換えることで、不足している食物繊維を美味しく、容易に摂取できるようになることが期待されます。

日清製粉グループは、未来に向かって「健康」を支え「食のインフラ」を担うグローバル展開企業となることを目指し、消費者の健康に貢献する新たな製品の開発に注力しています。今回の活動もその取り組みの一環であり、今後も様々なイノベーションを通じて新たな価値の提供を続けてまいります。

■ARISTA 社について (<http://www.aristacereals.com/>)

ARISTA 社は、農家によって設立および運営され、世界的な小麦育種組織である協同組合 Limagrain と、オーストラリアの国立科学機関であり世界最大の研究機関の1つである CSIRO とによって設立された合弁会社です。両社は20年以上前に小麦澱粉の基礎研究において協力を始め、消費者の健康に直接役立つ小麦の開発と商品化に向けて、2006年にそれぞれの持つ力と専門知識を併せた取り組みを開始しました。

(※) 出典：平成30年国民健康・栄養調査（厚生労働省）

以上

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部広報部 担当：神田・^{ひらき}開
電話：03-5282-6650 メール：mailbox@mail.nisshin.com