

報道関係各位

2020年10月21日

工学院大学、米粉麺を産学連携で開発 ～グルテンフリーの体にやさしい無添加食品～

工学院大学(学長:佐藤光史、所在地:東京都新宿区／八王子市)の山田昌治教授(先進工学部応用化学科)が、アルファ電子株式会社(代表取締役社長:樽川久夫、所在地:福島県岩瀬郡)と米粉由来の麺「うみめん」(うまいめん)を開発しました。小麦を使わないグルテンフリー麺で、高アミロース米を使用することで血糖値の上昇を抑える効果もあります。体にやさしい無添加の商品で、小麦アレルギーの方や健康志向の女性も安心して楽しめます。



「うみめん」(うまいめん)は、動物性原材料、化学調味料などを含まない体にやさしい無添加食品です。グルテンの代わりにデンプンを添加することで、もちりとした歯ごたえのある食感を実現しました。「うみめん」は玄米太麺、玄米細麺、白米中太麺、白米細麺の計4種類があり、パスタ・エスニック・和食など食べ方によって使い分けが可能です。ゆで時間は90秒～3分程度のため、時短調理が可能でアウトドアにも最適です。「うみめん」通販サイト(<http://umaimen.net/>)で販売しています。

今回の共同開発において、食品化学の専門家である山田教授は、試作条件の提案や試作品の分析を行いました。食品を評価する分析装置で、食感・香り・粘度などを数値化し最適な材料の配合と製造プロセスを検証。科学的なアプローチで米粉麺の美味しさを追求しました。

家庭での炊飯をする機会が減り米食の消費が低迷する中、米粉由来の麺やパンに注目が集まっています。需要が落ち込む国産の米を使用することで食品ロスを削減し、SDGsの目標12「つくる責任 つかう責任」に貢献します。今後も共同研究を続け、持続可能な生産消費形態の実現を目指します。

<取材に関するお問い合わせ>

学校法人 工学院大学 広報課／担当:樋口・堀口・松本
03-3340-1498 | gakuen_koho@sc.kogakuin.ac.jp