

# 低グルテリン米「ゆめかなえ」

## 低グルテリン米とは？

低グルテリン米とは、**体内で吸収されやすいタンパク質(グルテリン)**の含有量が少ないお米。腎臓病の患者さんのように**タンパク質の摂取を抑えている方々に、利用価値の高いお米として注目されています。**

ゆめかなえは千葉県で育成された**食味のよい低グルテリン米品種**です。



ゆめかなえ(佐系新8)はコシヒカリと同等の良食味品種



ゆめかなえはコシヒカリより草丈が低く収穫しやすい



### ゆめかなえは消化しやすいタンパク質が少ないお米

米の品種	タンパク質組成(%)	
	易消化性(%)	難消化性(%)
ゆめかなえ	52	48
コシヒカリ	75	25

玄米タンパク質全体に対する割合  
2006年産米(新潟県環境衛生研究所)

### 動物実験では、タンパク質の排泄量が増えました

米の品種	タンパク質量(%)	
	摂取量	排泄量
ゆめかなえ	17	4
コシヒカリ	16	2

無洗米を炊飯・凍結乾燥・粉碎した飼料で2週間飼育(13週齢ラット)  
排泄量は糞中タンパク質(千葉県立衛生短期大学)

### ゆめかなえを主食にすると血中尿素窒素(BUN)が低下

米の品種	BUN(mg/dl)
ゆめかなえ	77
普通米	86

普通米(1ヶ月)→ゆめかなえ(1ヶ月)  
血液検査は接種期間終了時(埼玉医科大学)

ゆめかなえの生産者と、腎臓病患者にゆめかなえを提供する実需者がグループをつくり契約栽培を

新需要創造協議会の設立  
(情報協会が設立を支援)