

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産

『ハトムギ原穀・精白粒・精白粉末』

技術
資料

北海道発のハトムギ新品種



精白粒



原穀

ハトムギは中国南部からインドシナ半島の温帯から熱帯地域原産のイネ科の植物です。耐温性があり、現在では北海道から沖縄まで 広い地域で栽培されています。

北海道産ハトムギの新品種「北のはと」は、平成19年に独立行政法人医薬基盤研究所薬用植物資源研究センターにて選抜・固定され、財団法人ヒューマンサイエンス振興財団を登録者とする薬用・食用向きのハトムギ糯性極早生品種です。この品種の開発により、これまで栽培不適地であった北海道での栽培が可能となりました。

また、病虫害の少ない栽培地で化学的殺虫剤・殺菌剤を使わずに収穫しているものもあります。(大規模栽培のため、最低限の除草剤のみ使用しています。)

ハトムギは古来より雑穀やお茶の原料として親しまれており、また漢方では「ヨクイニン」の名前で知られています。

■ 用途提案

原穀	お茶原料として
精白粒	ご飯やお粥に混ぜて炊く、煮てサラダのトッピングへ、チャウダーの具として
精白粉末	小麦粉などに混ぜてヘルシーな粉物料理に

■ 出荷形態

入目	30kg
保存条件	高温多湿を避け、冷暗所に保管

■ 製造工程



ハトムギごはん



ハトムギ粒入りサラダ

お問い合わせ