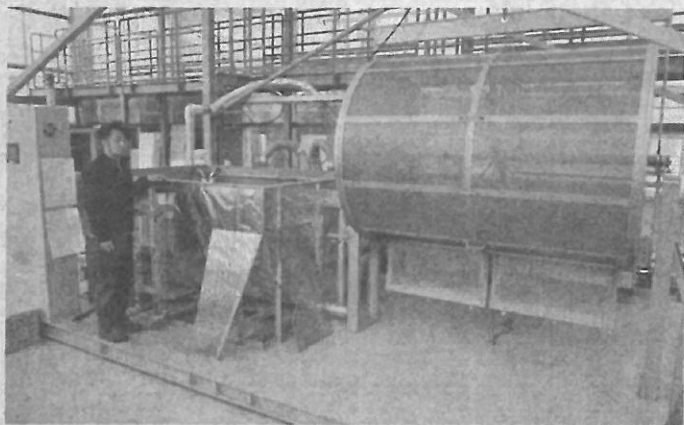


GABAビール商品化へ

宇都宮のファーマーズ・フォレスト



ファーマーズ・フォレストが独自に製作した麦芽製造機
＝宇都宮市新里町

リラックス効果うたう 原料「オイル栃木」目指す

道の駅うつのみやろまんちっく村などを運営するファーマーズ・フォレスト(宇都宮市新里町、松本謙社長)は、リラックス効果などがあるとされるGABA(Aギャバ)が豊富な機能性ビールの商品化を進めている。来春にも県産の二条大麦(ビール麦)から製造

天然アミノ酸の一つのGABAは、学会などで脳の血流改善、血圧低下、精神安定などの作用が報告されている。同社加盟の栃木クラフトビール推進協議会(6社)は2013年度から県産業技術センター、宇

都宮大などとともに、麦芽に含まれるGABAの特性をビールに生かす共同研究を開始。GABAがより多い麦芽の製造や、GABAがほとんど減らない麦汁の発酵方法を導き出した。

同社はこの研究成果を基に商品化に着手。国のもの

した麦芽と自社栽培のホップを使い、通常の2倍のGABAを含むビールの販売を目指す。GABAの機能性を売りにした清涼飲料はあるが、同社は「ビールの商品化は全国でも初めてではないか」としている。
(伊藤一之)

木」のGABAビール造りを目指す。
山下創工場長は「来年5月にはGABAビール1千本(小瓶330ミリ)で3千本分の販売を宇都宮市内で行い(ビールを目当てに)多くの人に栃木に足を運んでもらえるよう、情報を発信したい」と話している。