

酸味が 甘味に



酸っぱいはずのレモンが丸かじりでみるみるうちに甘くなる。舌に作用して味覚を変えてしまう「ミラクルフルーツ」。西アフリカ原産のこの植物、日本

味覚変える実「ミラクルフルーツ」

では栽培が難しく、あまり知られていないが、糖分を制限される糖尿病患者に役立つほかエコノミークラス症候群予防などにも効果が期待されるという。

られた。
また、エコノミークラス症候群の予防にはレモンに含まれるクエン酸が有効と

講演や子どもへの味覚教育などに役立てている。

島村さんは「ミラクルフルーツは温度20度以上で多量の温室でないと育たない、実が付くまで時間がかかるなど栽培条件はよくないが、温泉地など地熱が高いところなら、温室のコストもかからない。町おこしにも使えるのでは」と、今後の普及と活用を期待を寄せている。

ミラクルフルーツはアカテツ科の植物で学名 *Ricardella duraniana*。日本で数少ないミラクルフルーツの研究者島村光治さん(左)によると、赤い実を一分間なめて舌全体にこすりつけると、約2時間はどんなに酸っぱい味も甘さとしか感じない。実料の開発も可能」と強調する。

されるが、ミラクルフルーツと併せれば食べやすくなるという。
十六歳でミラクルフルーツの研究を始め、栽培法を確立した島村さんは、愛知県常滑市の温室でこの植物を育て、調理専門学校での

ミラクルフルーツの育て方などを紹介した島村さんのホームページは

糖尿病対策にも一役

のホームページは
<http://shima.npo.gr.jp>

ミラクルフルーツの赤い実。下の葉っぱは糖分の吸収を阻害する物質を含むことで知られる、味覚修飾植物の一種、ギムネマ

に含まれる「ミラクリン」という味覚修飾物質(タンパク質)が、酸っぱいものを飲んだり食べたりの時に、甘さを感じる舌の鍵穴と強く結合、酸味を甘さとして脳に伝えるためだ。
ガーナやナイジェリアなどの西アフリカ地方では、



温室でミラクルフルーツの鉢植えを手にする島村さん