

酸味を甘味に変化「ミラクルフルーツ」

糖尿病患者らに効果

酸っぱいはずのレモンが丸かじりできるくらいに甘くなる。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、日本では栽培が難しく、あまり知られていない。



温室でミラクルフルーツの鉢植えを手にする島村光治さん。愛知県常滑市

いが、糖分を制限される

だ、糖分を制限される

温度20度以上で多湿の

本で数少ないミラクルフ

ルーツの研究が島村光治

温度20度以上で多湿の

さん(三宅)によると、赤い

実を一分間なめて舌全体

温度20度以上で多湿の

にこすりつけると、約二

時間ほど酸っぱい

実が付くまで時間がかか

味も甘さとしか感じな

い。実に含まれる「ミラ

高いところなら、温室の

クリン」という味覚修飾

物質(タンパク質)が、

おこしにも使えるので

酸っぱいものを飲んだり

糖化へモグロビン値が下

は」。島村さんは今後の

食べたりしたときに、甘

さを感じる舌の鍵穴と強

普及と活用に期待を寄せ

く結合、酸味を甘さとし

て脳に伝えるためだ。

群の予防にはレモンに含

ガーナやナイジェリア

などの西アフリカ地方で

は、酸っぱいヤシ酒を飲

くなるという。

ma.npo.gr.jp