

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。

dulcifica。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(三宅)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、約二時間はどんなに酸っぱい味も甘さとしか感じない。実に含まれる「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したときに、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、酸っぱいヤシ酒を飲んだり、発酵したパンを食べたりする際に食され、食生活の一部となっている。島村さんは「ミラクリン」は添加物として厚生労働省から認可されており、低カロリーで副作用のない人工甘味料の開発も可能」と話す。

島村さんが名古屋市医師と共同で二〇〇一年六月から、酸味のある果物やヨーグルトをミラクルフルーツで甘くして糖尿病などの患者数人に食べてもらって調べたところ、血糖値の指標となる糖化ヘモグロビン値が下がる効果がみられた。

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。

「ミラクルフルーツは温度二〇度以上で多湿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」。島村さんは今後の普及と活用に期待を寄せ

る。

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<http://shimamura.jp>

ma.npo.gr.jp