

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。



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

あら、不思議！酸っぱい味が甘く

「奇跡」の植物

ミラクルフルーツ

ミラクルフルーツはアカテツ科の植物で学名 *Richardella dulcifica*。

ミラクルフルーツはアフリカの国、ガーナやナイジェリアなどの西アフリカ地方で、酸っぱいヤシ酒を飲むんだり、発酵したパンを食べたりする際に食される、食生活の一部となっ

ていますが、島村さんは「ミラクルフルーツ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

日本では数少ないミラクルフルーツの研究者島村光治さん(ミ)によると、赤い実を一分噛めると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まじりか感じない。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時に、甘さを感じる舌の鍵穴と強く結合、酸味を甘まじりとして脳に伝えるためだ。

で副作用のない人工甘味料の開発も可能」と強調する。

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。

糖尿病患者などに役立つ

島村さんは「ミラクルフルーツは温度二十度以上で多量の糖漿でないと育たない、実が付くまで時間がかかるなど栽培条件はよくないが、温暖地など地熱が高いところなら、温室のロストもかからない。町おこしにも使えるのでは」と、今後の普及と活用を期待している。

島村さんは「ミラクルフルーツは温度二十度以上で多量の糖漿でないと育たない、実が付くまで時間がかかるなど栽培条件はよくないが、温暖地など地熱が高いところなら、温室のロストもかからない。町おこしにも使えるのでは」と、今後の普及と活用を期待している。

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。



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)

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次の通り。
<http://shima.npo.or.jp>