

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」。



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

## 酸味が甘さに変化

### ミラクルフルーツ

1分間  
なめる  
糖尿病患者に効果

糖尿病患者に役立つほか、さされるといふ。ミラクルフルーツはアカテツ科の植物で学名 *Richardsonia* に酸っぱい味も甘さとし

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

甘さとして脳に伝えるた

めだ。

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」と強調する。

実際、島村さんが名古

*delia dulcific a.*

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(一丸)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

せいかつ

さんのホームページは

<http://shima.npo.g>

r.jp