

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



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

delia
dulcific
a.

日本で数少ない
めだ。

ミラクルフルーツの研究者島村光治さん(二九)によると、赤い実を一分り、低カロリーで副作用間なめて舌全体にこすりつけると、

約二時間はどんな

実際、島村さんが名古

屋市の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。また、エコノミクスラズ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。

ミラクルフルーツの育て方などを紹介した島村さんのホームページは

http://shima.npo.g.jp

せいかつ