

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、糖分を阻害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ている。

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

ミラクルフルーツはアカテツ科の植物で学名 Ricchardeia diuicirica。日本で数少ないミラクルフルーツの研究者鳥村光治さん(三宅)によると、赤い実を一分間食べて舌全体にこすりつけると、約二時間は舌になんか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時に、甘さを感じる舌の細胞と強く結合、酸味を甘さとして脳に伝えるためだ。

糖尿病患者などに役立つ

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るれ、食生活の一部となり

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、鳥村さんが名主



温室でミラクルフルーツの鉢植えを手にする鳥村光治さん(愛知県常滑市)

鳥村さんは「ミラクルフルーツは温度二十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、温暖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」と、今後の普及と活用に期待を寄せている。

ミラクルフルーツの育て方などを紹介した鳥村さんのホームページは次の通り。

<http://shinna.npo.or.jp>