

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」。

# あら、不思議



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）

## レモンを甘くする植物

### ミラクルフルーツ 糖尿病患者らに効果

ある果物やヨーグルトを活用に期待を寄せている。ミラクルフルーツで甘くなる。ミラクルフルーツの育て方などを紹介した島村たところ、血糖値の指標さんのホームページは<http://shima.npo.org> 値が下がる効果がみられた。

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。

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。

ミラクルフルーツはアカアツ科の植物で学名 *Schardelia dulcifica*。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（た）による。

に酸っぱい味も甘さとエリアなどの西アフリカさんには、愛知県常滑市の地方では、酸っぱいヤシを飲んで、発酵した酒を飲んだり、パンを食べたりする際に、食生活の一部となっているが、島村さんは「ミラクルフルーツは温度20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



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、ギムナマ

めた。実際、島村さんが名古屋市の医師と共同で2010年6月から、酸味のは」と、今後の普及と

ミラクルフルーツの育て方などを紹介した島村たところ、血糖値の指標さんのホームページは<http://shima.npo.org>