

あら、不思議

ミラクルフルーツ

酸味を甘さに変える

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。

糖尿病患者にお薦め

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

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、島村さんが名古屋市の医師と共同で二〇〇一年六月か

ミラクルフルーツはアカテツ科の植物で学名 *Richardella dulcifica*。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(と)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、約二時間ほどどんなに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、甘さを感じる舌の鍵穴と強く

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見られた。

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。

十六歳でミラクルフルーツの研究を始め、栽培法を確立した島村さんは、愛知県常滑市の温室でこの植物を育て、調理専門学校での講演や子供

への味覚教育などに役立てている。ミラクルフルーツは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、今後の普及と活用を期待を寄せている。

ミラクルフルーツの育て方などを紹介した島村さんのホームページは <http://shima.npo.gr.jp>