

手のつめほどの真っ赤な実。一見、グミか何かのよすがだが、これを食べると、ほかの酸っぱい食べ物がかく感じるようになってしまう不思議な果実だ。この名も「ミラクルフルーツ」(奇跡の果物)。本当にそんなことがあるのか?

西アフリカ原産のこの果実を栽培しているのは、宮崎県南郷町の果樹台農業試験場(熱帯作物支場(恒吉隆支場長))。常緑の低木樹で、丈は高

いものでも一メートルほど。ピニールハウスに三十鉢ほどが並んでいた。枝に「赤い実をつけている」。

「試してみますか?」担当の末古浩二さん(35)に、真っ赤に熟れた実をもらった。

半信半疑で、皮をむき、白い実を口の中に入れた。口に味はない。三分ぐらい舌の上で転がし、いよいよ実験にかかった。初めはレモン。スライス

にかじりつくと、ほんた

に酸っぱくない! 水っぽくはあるが、何となく甘いよ

うな感じだ。平気で四枚でも、五枚でもいける。

次はボン酢を試した。やはり酸味は感じない。というか、薄いしょうゆを飲んでみるみたいで、まずい。本当に効果はあった!

「確かにこれを食べた後は、レモンも甘く感じます」と末古さん。ミラクルフルーツは「味覚修飾植物」の一つ。実に含まれるミラクリンという糖たんぱく質が舌に作用し、味覚の機能を一時的に変化させるという。効果は

## 酸っぱいレモンも甘く感じる

# 奇跡の

一時間ほど続く。支場だけでなく、南郷町では農家七戸が、マンゴーを育てるピニールハウスに鉢植えを置き、ミラクルフルーツを栽培している。

宮崎・南郷町  
栽培



◀ 小さい実に力を秘めたミラクルフルーツ

# 果物

多い農家でも十五鉢ほど。おむね四か月に一度実をつけ、十数個から百個程度を収穫している。栽培技術が確立されておらず、安定出荷は難しいが、

道の駅なんどう(Oopay・64・3005)に並べている。五個500円だが、すぐに売り切れる人気商品だ。引き合いがあれば、関

**味覚修飾植物** 味覚器(舌)に作用して、一時的に味覚機能を変化させる物質を含む植物。ほかの食物自身には化学的変化を与えず、味覚器だけに働いて、その食物本来の味とは異なる味覚をもたらす。

## 食べるとアラ不思議 糖分抑制できるかも

東の市場に出荷することもある。

この珍味に目をつけた宮崎市のリゾート施設「シーガイア」は、今秋オープンする温泉施設の料理に使う予定だ。運営会社のマイケル・クレニー社長ら役員が、ミラクルフルーツとレモンの試食に驚嘆、一発で決まったという。

でも、このフルーツ、珍しいだけが売りではないらしい。

「社会に役立つ大きな可能性を秘めた植物なんです」

味覚修飾植物という名の名付け親で、これを長く研究している「日本味と匂

学会」(愛知県知多市)は方(30) (愛知県知多市)は方説する。独学でミラクルフルーツや、甘さを感じさせなくするギムネマなどの栽培法を研究、全国各地で講演会を開いてきた。

名古屋市の民間病院では、糖尿病の患者にミラクルフルーツを食べさせ、糖分抑制ができないか試行している。実際に血糖値が下がった人もいるという。

生活習慣病対策の健康食品として、将来、ミラクルフルーツがスーパーに並ぶ日がやってくるかもしれない。島村さんはホームページ(<http://shima-npo.org.jp/>)でも紹介している。内田 正樹

