

■2018年2月15日号 ヘルスライフビジネス掲載
グリーン特集記事

■リグナンリッチ黒胡麻マイクロパウダー
(80メッシュ90%パス、セサミン0.8%)

「通常のすりごまより香りが広がるセサミンリッチな黒胡麻です。」
—プロテイン飲料、菓子、スープ、トッピング等—

リグナンリッチ黒ごま油
リグナンリッチ黒ごまペースト
発酵ごま油
チアシード

胡麻若葉末
(有機認定栽培産地
九州産(鹿児島県産))

「胡麻若葉」のブランド名が
有機認定されました。

リグ菜

「リグ菜」のブランド名が
有機認定されました。

●特許査定を通知された
●急性毒性、慢性毒性試験
ORAC測定
●AEC急性毒性試験の結果

和だまんサイエンス

TEL: 075-222-7318 FAX: 075-222-0318
http://www.wadamansci.com/

胡麻若葉

「リグ菜」のブランドディングと
有機栽培品を強化

わだまんサイエンス

わだまんサイエンス
(京都市中央区、507
5-2222-7318)は、

抗酸化成分・アクトエシ
ドを豊富に含む胡麻若葉
自の品種「リグナンリッ



胡麻若葉

「リグ菜」(登録商標)を
青汁向け素材として提案
している。

「リグ菜」は、同社独
自の品種「リグナンリッ
チ黒胡麻」の
若葉で、ビタ
ミンCの数倍
もの抗酸化能
を持つポリ
フェノール・
アクトエシド
を多く含むこ
とが特徴であ
る。

抗酸化能の
指標である
ORAC値が470μm
olite/gと非常に高
く、その製法については
特許査定中(「アクトエ
シド含量の高い胡麻若葉
乾燥末およびそれより得
られるエキス粉末」)だ。
同社では、既存の青汁と
差別化できる新規性の高
い素材として「リグ菜」
のブランドイングを強化
しており、原料供給・O
EMの引き合いが増えて
いるという。

「リグ菜」の栽培は、
胡麻若葉の栽培に適した

黒色火山灰の土壌を持つ
鹿児島県および、有機J
AS認定取得の島根県で
実施しているほか、宮崎
県・長野県でもテスト栽
培を実施した経緯があ
り、今年からは鹿児島県
でも有機栽培の開始を模
討している。

胡麻若葉の機能性につ
いては、日本大学生物資
源科学部とアクトエシド
などに関する共同研究を
重ねてきた。同研究成果
は16年に行われた日本食
品科学工学会では「ゴマ
草中機能性成分の局在部
位について」とのテーマ
で発表されている。

最近では、公的分析機
関の試験でアクトエシド
の抗糖化作用が確認され
たほか、血圧上昇の要因
となるアンジオテンシン
変換酵素(ACE)の
活性阻害作用がビトロ試
験で確認され、高血圧に
対する有用性も示唆され
た。

同社では、胡麻若葉の
魅力を発信する情報サイ
ト「胡麻の伝説」(ht
tp://gomade
nsetsu.com/)を
運営しており、今後も
胡麻若葉のさらなる認知
拡大に向けて取り組んで
いく。