

国産胡麻若葉、青汁用途で採用進む 島根産原料は豪雨の影響も

特集 青汁

わだまんサイエンス

創業明治16年の胡麻司・和田萬商店のグループ企業である、㈱わだまんサイエンス（京都市中京区）は、「オリジナル国産青汁原料」として、「リグナンリッチ黒胡麻種子」から栽培された『国産胡麻若葉』の原料・OEM供給を展開する。「希少性の高いポリフェノール（アクテオシド）を含有」「ACE阻害活性、抗糖化性、抗酸

化性（ORAC値47,000 μmolTE/100g）などのエビデンス」「独自性（特許査定）」「国産」「胡麻の健康イメージ」などの点が評価され、最近では鹿児島産「すいおう」や他の青汁との配合を中心に、サプリメント、外食・中食での採用が相次いでいる。

同社が提案する国産胡麻若葉は、無農薬・無化学肥料栽培の鹿児島産、有機JAS

認定の島根県産など。宮崎県でのテスト栽培に着手したほか、「日本で最も美しい村」と評される長野県中川村美里地区での試験栽培をスタートするなど、国産胡麻若葉の栽培地域の拡充を図っている。「島根県産有機JAS原料について、7月初旬の豪雨の影響を受けながらも、来年度に向けて委託企業では復興に着実に努力している」という。

『国産胡麻若葉』は、リグナンを高含有（通常の3倍）するミャンマー産「リグナンリッチ黒ごま種子」で栽培した点が特長。『リグ菜』として商標登録査定に加え、

特許査定（発明名称：アクテオ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）で差別化を図り、「リグナンリッチ黒胡麻で栽培された胡麻若葉」として提案を強化していく。

エビデンスに関しては、日本大学生物資源科学部との共同研究で、通常の胡麻種子で栽培した若葉と比較して、アクテオシドを高含有することを見出している。ACE阻害活性については、胡麻若葉粉末のACE50%阻害率は、5.7mg/mLとなり、同じ方法で測定した黒酢の約3.6倍の阻害活性を有することを確認済み。

リグナンリッチ 黒胡麻マイクロパウダー

(60メッシュ 90%バス 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、トッピング等へ～

リグナンリッチ黒ごまで栽培された
胡麻若葉末

- 有機認定(島根県)
- 九州産(鹿児島)

※特許査定を受けました

※急性毒性、変異原性試験、ORAC値測定

※黒酢との比較でACE活性阻害作用を確認

- リグナンリッチ黒胡麻ペースト 「胡麻若葉」のブランド名が商標登録査定を受けました。
(2017年3月末)
- リグナンリッチ黒胡麻油 (セサミン規格値1.2%)
- 発酵胡麻(ほか)
- 胡麻クランチのOEM



リグナンリッチ黒胡麻で栽培された、胡麻若葉です。

■登録NO:5939137

本社 〒604-0845 京都市中京区島丸御池上る二条殿町546
TEL 075-222-7318 / FAX 075-222-0318
<http://www.wadaman-s.com>

胡麻を通じて健康を科学する。
～香と機能。個性ある胡麻をお届けします～
株式会社 **わだまんサイエンス**

注目の青汁素材

大麦若葉	ケール	桑葉	明日葉	クマ笹	ボタンボウフウ
					
イネ科の植物である大麦の若葉をいう。爽やかな香りと甘味、クセのない風味の良さが特長。各種ビタミン、ミネラル類をはじめ、アミノ酸、食物繊維、SOD酵素、葉緑素、フラボノイド類などを含む。	キャベツの原種とされているアブラナ科の野菜。ビタミンやミネラル、葉緑素、SOD酵素、食物繊維のほか、抗がん効果が期待される「スルフォラフェン」も豊富に含む。	クワ科の落葉樹。葉にはフラボノイド類、葉緑素、食物繊維、各種アミノ酸などを豊富に含む。特有成分「1-デオキシノジリマイシン」は、血糖値低下作用が示唆されている。	セリ科の植物で、伊豆七島を中心に自生する日本固有の野菜。ビタミン、ミネラル、βカロテン、食物繊維を含む。特有成分「カルコン」は抗肥満、抗糖尿病効果などが確認されている。	日本に広く分布するササの一種。ビタミン、ミネラル、アミノ酸、食物繊維、オリゴ糖など多様な成分を含有。クマ笹多糖体は、免疫賦活、抗菌・消臭、抗酸化など作用が確認されている。	九州沿岸から沖縄の海岸沿いに自生するセリ科の多年草。クロロゲン酸などのポリフェノール、ギャバを高含有するほか、カルシウム、ナトリウム、ビタミンC・E、食物繊維も含む。
					
東南アジアから中東にかけて植生するジンチョウゲ科ジンコウ属植物。便通改善作用が確認されており、アピガ科学技術振興機構、岐阜薬科大学と連携して研究、製品化を実現。	畠の原料として知られる。食物繊維、カルシウム、亜鉛などを豊富に含むほか、フラボノイド「ルテオリン」を含有。イグサの髓は白くて弾力性があり、それをとてロウソクや灯明の芯に用いられていたことから、灯心草(トウシンソウ)とも呼ばれる。	ウリ科の一年生つる草。15~16世紀に日本に伝わり、沖縄・南九州で食されるようになった。ビタミンCを豊富に含有し、血糖値低下、血圧降下、肥満抑制などの作用が確認されている。	サツマイモの茎葉。農研機構・九州沖縄農業研究センターが食用に適した新品種「すいおう」を開発。ミネラル、βカロテン、葉酸、ルテインなどを含む。民間では東洋新葉が食後血糖値上昇抑制作用を確認済み。	ゴマはゴマ科ゴマ属の一年草。ゴマ若葉は、希少性の高いポリフェノール(アクテオシド)を含有するほか、ACE阻害活性や抗酸化能が解明され、青汁からサプリメント、一般食品まで、機能性食品素材として裾野を広げている。	インド原産のワサビノキ科の植物。日本名は「西洋わさびの木」。ミラクルツリー(奇跡の木)とも呼ばれ、各種ミネラル・ビタミン、アミノ酸など、多種多様な栄養素を高含有する。