

■2019年8月21日号の健康産業新聞「青汁特集」に胡麻若葉も記事が掲載されています。

リグナンリッチ 黒胡麻マイクロパウダー 黒胡麻ペースト —セサミン値を規格—

(60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、トッピング等へ～

リグナンリッチ黒ごままで栽培された
胡麻若葉末

- 有機認定(島根産)
- 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
(セサミン規格値0.8%)

●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

◆「ヘルシーナッキング」製品にもリグナン胡麻原料を



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**

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

有機胡麻若葉の栽培順調 新たに富山でも栽培検討へ

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、(株)わだまんサイエンス(京都市中京区)。同社では、「国産の差別化青汁原料」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供給を行う。より一層の安定供給体制の構築を目指し、国産胡麻若葉の栽培地拡充を図っており、既存の鹿児島産(無農薬・無化学肥料栽培)、島根県産(有機JAS認定品)に加えて、宮崎県や「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。新たに、富山県南砺地区でのテスト栽培にも着手、今後の需要増に迅速に対応していく。

同社が提案する国産胡麻若葉は、リグナンを高含有(通常胡麻の2倍以上)するミャンマー産「リグナンリッチ黒ごま種子」で栽培した点が最大の特長だ。『リ

グ菜』としての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)で差別化を図っている。

供給状況としては、「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47000μmol TE/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」などの点が高く評価され、青汁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。

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(ポリフェノールの一種)を高含有することを見出し、原料としての抗酸化性、抗糖化性についても報文化している。

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(21mg/mL)の約3.6倍の阻害活性を有することを確認済み。

注目の青汁素材

大麦若葉	ケール	桑葉	明日葉	クマ笹	ポタンボウフウ
					
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む。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、食物繊維を含む。
沈香葉 (ジンコウヨウ)	イグサ (トウシントウ)	ゴーヤー (ニガウリ)	甘藷若葉	ごま若葉	モリンガ
					
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。便秘改善作用が確認されており、アビが科学技術振興機構、岐阜薬科大学と連携して研究、製品化を実現。	畳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。イグサの髄は白くて弾力性があり、それをとっ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。民間では東洋新薬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（アクテオイド）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。