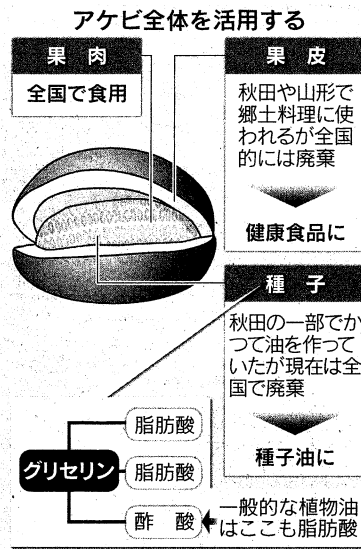


# アケビから食用種子油

## 秋田の坂本バイオ

栄養機能食品開発の坂本バイオ（秋田市）は今夏、秋田県産アケビを使った食用種子油の生産を始める。脂肪として体内に吸収されにくいうえ、風味が良いのが特長。傷みやすく流通に向かないとされてきたが、秋田大学と共同で酸化しにくい製法を確立した。果皮も健康食品として売り出す。秋田県は山形、愛媛に次ぐアケビの生産地で、特産品に育てたい考えだ。



## 酸化抑える新製法確立

秋田県産アケビで作った種子油①と果皮を使った健康食品②



アケビ種子油の主成分「ジアシルグリセロアセテート」(DAG)は、グリセリンに脂肪酸が2個結合した分子構造で、通常の食用油の主成分「トリアシルグリセロール」より脂肪酸が1個少ない。DAGはアケビにしかなく、体に脂肪として吸収されにくい。オレイン酸やリノール酸もアケビの果皮について

多く含み、さらさらして香ばしい風味がある。秋田大や秋田県などは2011年に「DAGを主成分とする油」の製法特許を取得。坂本バイオと秋田大の池本教授（食品機能学）は、種を搾って精製する工程を工夫することで、品質を3年以上保持できる製法を確立した。これまでアケビの種子油は酸化が早く、品質を保持できなかった。9月中旬をめどに発売する。

池本教授との共同研究で、脂肪の吸収を抑える作用を持つことがわかった。今月15日に栄養補助食品「アケビ入り爽快系ヤマアジタケ」（4980円）を発売したほか、粉末を食品メーカーなどに健康食品原料として売る。栄養補助食品で年間2千個、粉末で年間50千個の販売を目指す。

アケビは全国的に果肉のみを食用とするが、秋田県と山形県では古くから果皮も食べる習慣があった。また西木村（現秋田県仙北市）郷土誌によると、同村内で昭和初期まで種子油が作られ、江戸時代に秋田藩主の分家の佐竹北家が京都の寺院に贈った記録があるほか、明治時代に東京の高級テナプラ店にゴマ油の3倍の高値で納めていた。坂本バイオの後藤考宏社長は「地域の伝統ある特産品として売り出し、アケビのブランド化と地域活性化につなげたい」と話す。農林水産省の統計によると、2013年のアケビの全国収穫量は60・5トン。山形県（52

・5トン）が約9割を占め、秋田県は2・5トン。