

アケビでスリム体型に

果皮使用初の健康食品

アケビの果皮などを使い、中性脂肪の吸収を抑える健康食品を坂本バイオ（秋田市）が開発し、販売を始めた。秋田大との共同研究で果皮に体重抑制成分が含まれていることを突き止めた。アケビを利用した健康食品は全国で初めて。

商品名は「アケビ入り爽快系ヤマブシタケ」で、6月に発売した。秋田県産アケビの果皮の粉末と、キノコの一つで食物繊維を含むヤマブシタケを配合して錠剤にした。

共同研究は2007年に始まった。アケビの果皮の有効利用を探り、中性脂肪やコレステロールの蓄積を抑制する成分が含まれることが判明した。マウス

秋田の坂本バイオ 開発・販売



を使った実験では、中性脂肪の蓄積がアケビを与えない場合より約30%抑えられたという。老

中性脂肪、コレステロール抑制

化を防ぐ抗酸化作用も確認できた。同県内で、アケビは果皮を肉

詰めやみそ炒めで食べるほか、種から取れる油は江戸時代から昭和初期にかけて希少品だった。

アケビ油の産地だった旧西木村（現仙北市西木町）は03年、秋田大の池本敦教授（食品機能学）とともに特産化へ向けた検討を始めた。種の確保や保存などで難航し、池本教授がキノコなどを使った健康食品を手掛け

る坂本バイオに相談を持ち掛けた。同社の後藤考宏社長（48）は「体重抑制は生活習慣の見直し」が前提」と指摘した上で「アケビを生かした製品を活用してほしい」と語る。

1箱240粒入り4980円。同社のサイトや電話で購入できる。アケビ油も9月に発売予定。連絡先は同社018（886）3001。

アケビの果皮を使用した健康食品を手につく後藤社長