

県産アケビの油生産へ

坂本バイオ(秋田市)

健康食品や化粧品原材料開発などを手掛ける坂本バイオ(秋田市雄和、後藤考宏社長)は今夏、県産アケビの種子油の生産に乗り出す。通常の食用油より太りにくい性質があるとされ、9月中旬には一般向けとして発売する。アケビは傷みやすく商品活用が困難とされてきたが、秋田大との共同研究で酸化を抑える製油方法を確立した。

坂本バイオは、アケビの健康と美容効果の可能性について、2007年から秋田大と共同研究に取り組んできた。その結果、アケビ種子油の主成分は、グリセロールに脂肪酸二つと酢酸一つが結合した構造で、通常の食用油に比べて脂肪酸が一つ少ないことが分かった。共同研究に携わった秋田大教育文化学部の池本敦教授(食品機能学)は「他の油には見られない特徴的な構造。脂肪として体内に

アケビ油と通常の食用油の成分構造

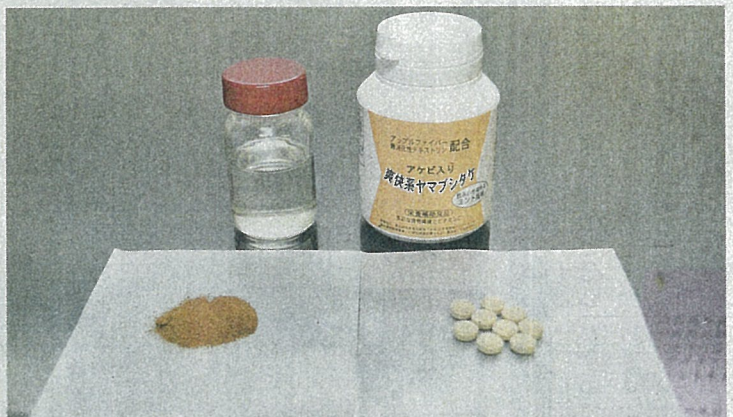
アケビ油		通常の食用油	
グリセロール	脂肪酸	グリセロール	脂肪酸
	脂肪酸		脂肪酸
	酢酸		脂肪酸

秋田大と「肥満予防に有効」製法確立

吸収されにくく、肥満や生活習慣病の予防に有効だと話す。

商品化に向けては、通常の食用油に比べて抗酸化物質の含有量が少なく、劣化が早いことが課題だった。このため、種を搾って製油する工程を工夫するなどして、酸化を抑制して品質を3年以上保つ製法を確立した。

アケビの果皮についても研究の結果、ポリフェノールを多く含む、老化防止に加え、内臓脂肪の蓄積を抑制する効果が期待されるこ



坂本バイオと秋田大が共同開発したアケビの種子油(左上)と果皮粉末(左下)、栄養補助食品(右)



県内では仙北市西木町などで栽培されているアケビ(坂本バイオ提供)

とも分かった。同社は6月中旬から、果皮の乾燥粉末を配合した栄養補助食品「アケビ入り爽快系ヤマブシタケ」(1カ月分、税込み4980円)を発売したほか、粉末は健康食品原料として業務用にも売り出す。

5代佐竹義邦が1765年に京都の寺院へアケビ油を贈った記録が残り、明治期には東京の高級天ぷら店などに高値で売られていたという。

県内では仙北市西木町でかつてアケビ油を生産していた歴史がある。西木村郷土誌によると、同地区では古くから高級品として製造されていたものの、昭和初期に途絶えたという。佐竹北家の「北家日記」には、

坂本バイオは現在、同市西木町を中心に、秋田市雄和、由利本荘市矢島町などの生産者にアケビ栽培を委託している。後藤社長は「アケビ油生産の伝統を復活させて特産品として売り出し、地域活性化に貢献できればいい」と話している。

(千葉園子)