

秋田県産などのアケビの種子から抽出した食用油を、坂本バイオ(秋田市)が今月発売した。アケビの有効活用を目指す秋田大との共同研究の成果を生かし、脂肪の吸収を抑える成分が含まれているという。

商品名は「あけび油」。無

アケビ油 秋田の特産に

秋田大と共同研究

色透明でさらりとしており、

ドレッシングなどに加えて使う。同社は昨年、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開発した。今回は商品化の第2弾に

坂本バイオ

なる。

県内では江戸時代から昭和初めにかけて、旧西木村(現仙北市西木町)などでアケビ油が生産された。同社は2007年、秋田大の池本敦教授(食

品機能学)と共同研究を始め、傷みやすいアケビの製油方法などを確立した。

後藤孝宏社長(48)は「時間をかけて復活させることができた。新たな特産品にしたい」

と意気込む。

1本(30ミリリットル)2万9160円(税込み)。約100本の限定販売。仙北市西木温泉クリオンや同社のインターネットサイトなどで購入できる。連絡先は同社018(886)3001。



アケビの種子から抽出した「あけび油」