

健康食品や化粧品の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）はきょう1日、国産アケビの種子から抽出した「あけび油」を発売する。約100本限定。1本（28㏄入り）で税別2万7千円。

2007年から秋田大と進めてきた共同研究を経て商品化した。通常の食用油より太りにくい性質があり、肥満予防の効果が期

仙北市、鹿角市産など原料

## 「あけび油」発売 肥満予防効果も

秋田市の坂本バイオ

待できるという。

アケビは傷みやすく商品活用が困難とされてきたが、共同研究で酸化を抑える製油方法を確立。11年12月に特許を取得した。

原料は仙北市西木町や鹿角市のほか、山形県や山梨県から取り寄せた。商品は無色透明で、においはなくさらりとしている。自家製ドレッシングなどに加えて使う。

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）によると、アケビ種子油の成分構造は通常の食用油に比べて脂肪酸が一つ少ないため、脂肪として体内に吸収されにくいという。

後藤社長と池本教授は31日、県庁を訪れ、佐竹敬久知事に商品完成を報告。佐竹知事は、ホウレンソウのおひたしにアケビ種子油を加えたしょうゆを付けて試食し、「しょうゆの味がまろやかになり、食べやすい」と話した。

後藤社長は「アケビ種子油はかつて本県で生産されていた歴史がある。商品を通じて伝統を復活させることができうれしい」と語った。

仙北市の西木温泉クリオンや、インターネット通販で販売している。（千葉園子）



県産アケビの種子を原料に使った「あけび油」