



わたまんサイエンス

わたまんサイエンスの「ごま若葉」が注目されている。数百億円を超える青汁市場の中、従来の大麦若葉やケールに比べ

て、ごま若葉は新規性がある。そのため原料への問い合わせと、新商品への採用も増えつつあるという。ごま若葉の最大の特徴は、そのポリフェノール含量と高い酸化化性。

ま若葉の分析では、ORAC値が470000μmol/TE/100g。これらの機能性から、野菜不足の人や健康維持美容に関心のある人などに最適。

法特許も現在申請中。この点が通常の胡麻で栽培した胡麻若葉との差別性として強みになっている。同社では、1袋に11枚「ごま若葉青汁」を発芽中。発芽玄米発酵エキス(ギヤバ)も入れ飲みやすく仕上げている。若葉の原料供給にも積極的に、粉末原料の他、抽出用・お茶用として粉碎前の乾燥チップの供給も可能。

ごま若葉青汁

また、カルシウム、鉄葉酸も豊富。特にポリフェノールは、他の青汁にはない機能性成分(アクトオキシド等)が含有され、高い酸化化性はこれらのポリフェノールに起因する。(2010年度産ご

原料は100%国産。現在は島根産と鹿児島産だが、この秋からは熊本も加わり、より多くの需要に対応が可能。農薬不使用で栽培には、「リクナンリッチ黒ごま」の使用など栽培方法を含む製

用など栽培方法を含む製加する需要に添えていく。