

■2017年7月5日号ヘルスビジネスマガジンに、宮崎での胡麻若葉の食材利用への記事が掲載されました。

「有機葉菜粉末」、インドネシア産「有機明白葉粉末」をラインアップしている。中でも、ニューリンジランド産「有機モ大麦若葉」は、新規採用が進んでおり、順調な動きを見せている。同品は、収穫時期を限定して

いるため色や味のばらつきが少なく、広大な土地を生かした安定供給が特徴。コレステロール関連項目の改善、体重、体脂肪率の低下、シミや肌水分量の改善効果などのさまざまな機能も確認されている。同社はまた、国内トップクラスの青汁受託製造

胡麻若葉

宮崎県産ではレストララン・割烹の食材としても好評

わたまんサイエンス

わたまんサイエンス（京都市中央区、075-222-7318）は、抗酸化成分・アクトオシンドを高含有するリグナンリッチ黒胡麻で栽培された胡麻若葉「リグ菜」（登録商標）を青汁向け素材として提案している。



特許査定中（アクトオシンド含量の高い胡麻若葉乾燥末およびそれより得

られるエキス粉末）である。「リグ菜」の栽培は、黒色火山灰の土壌を持つ鹿児島県および、有機JAS認定取得の島根県で実施しており、昨年からは新たに宮崎県でもテスト播種を開始した。

なお、宮崎県での栽培は同社提携先の一般社団法人日本幸加齢フォーラムが主体となり実施している。宮崎県産の胡麻若葉はANAホリデーインリゾート宮崎のレストララン・割烹にて、料理やデザートに展開されて

おり、高い機能性だけでなく味覚・風味としても魅力的な食材として好評を得ているという。胡麻若葉の機能性については、日本大学生物資源科学部とアクトオシンドなどに関する共同研究を実施しており、同研究成果は昨年8月に行われた日本食品科学工学会では「ゴマ草中機能性成分の局在部位について」とのテーマで発表された。

同社独自の品種・リグナンリッチ黒胡麻は、ポリフェノールの一種であるリグナンを豊富に含んでいるが、その若葉にはビタミンCの数倍もの抗酸化能を持つポリフェノール・アクトオシンドを高含有することが判明。同社では、リグナンリッチ黒胡麻の若葉をこのほど「リグ菜」として商標登録し、既存の素材と差別化を図る青汁向け原料としてブランドイメージを強化している。抗酸化能の指標であるORAC値は470mmol TE/gと非常に高く、その製法については

リグナンリッチ黒胡麻マイクロパウダー
 (60メッシュ90%パス、セサミン0.8%)

「通常のすりごまより香りが広がるセサミンリッチな黒胡麻です。」
 ～プロテイン飲料、菓子、スープ、トッピング等へ～

リグナンリッチ黒胡麻で栽培された胡麻若葉です

胡麻若葉末
 (有機認定島根県産) 九州産(鹿児島県産)

リグナンリッチ黒ごま油
 リグナンリッチ黒ごまペースト
 発酵ごま油
 チアシード

「胡麻若葉」のブランド名が商標登録されました。

リグ菜
 リグナンリッチ黒胡麻で栽培された胡麻若葉です

http://www.wadaman-s.com/

●特許査定を受けました
 ●急性毒性・変異原性試験ORAC値測定
 ●ACE活性阻害作用を確認

胡麻を通して健康を科学する
 ～香りと機能、個性ある胡麻をお届けします～

本社 〒604-0845 京都市中央区京丸麻島上二条南側 546
 TEL: 075-222-7318 FAX: 075-222-0318
 株式会社 **わたまんサイエンス** http://www.wadaman-s.com/