

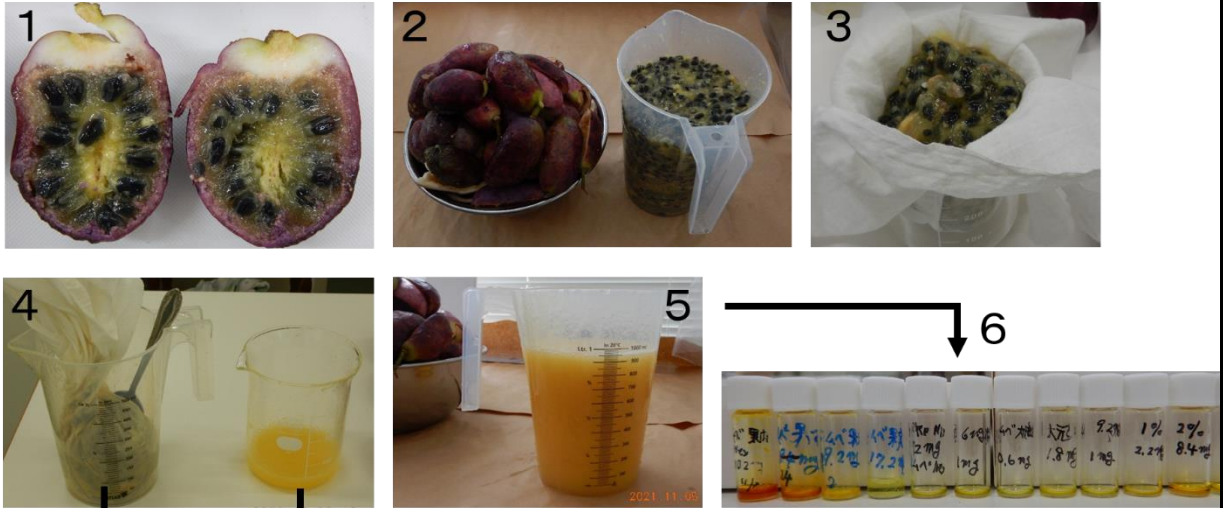
令和3年度 ACTR

|  |    |          |                                       |
|--|----|----------|---------------------------------------|
| 分類<br>番号   | A4 | 取組<br>名称 | 無病長寿の霊果といわれるムベ果実の食品機能性解析とそれを活用した地域おこし |
| 研究代表者所属・職名：  |    | 文学部・教授   | 氏名： 中村 考志                             |
| 研究担当者：<br>京都府立大学（佐々木梓沙，辻本善之，中村貴子，宗田好史，母利司朗（敬称略五十音順）<br>外部分担者・協力者（福知山市役所地域振興部・夜久野支所長・中島美香氏）   |    |          |                                       |
| 主な連携機関（所在市町村、機関（部署）名）<br>京都府福知山市，元気村 NISHIGAKI AKB21MB   |    |          |                                       |
| <b>【研究活動の要約】</b>   |    |          |                                       |
| <p>ムベは皇室献上品のひとつで、天智天皇ゆかりの霊果とも呼ばれています。逸話として長寿の老夫婦が「この地で取れる無病長寿の霊果を毎年秋に食します」と言いながら、差し出した果実を天智天皇が一口食べ、「むべなるかな（もつともであるな）」と発したため、以来この果実の名前はムベとなったとされています。ムベの果実はほんのり甘く、温帯性果実でありながら熱帯性果実のバナナとマンゴーをあわせた風味を呈する特有の成分をもっているため、これらを含めたムベ果実の中に、無病長寿に寄与する成分があるかもしれません。この解析を軸として、古代の逸話を現代の科学技術でひも解くことを目的として研究を始めました。</p>  |    |          |                                       |
| <b>【研究活動の成果】</b>   |    |          |                                       |
| <p>長生きすればがんになる確率は古代日本においても現代日本と同様に高かったと推測され、長寿の秘訣のひとつはがんの抑制であると考えました。がん細胞分化誘導試験においてムベ果実に陽性判定がみられました。今後、ムベ果実抽出物を大量調製し、活性成分を精製・単離できれば、無病長寿に寄与する成分が判明し、<u>古代の逸話の科学的側面の一つを明らかにできると期待される結果が得られました。</u></p> <p>ムベは果肉の中に多くのタネがあり食べにくいことがひとつの欠点です。この欠点となっているタネにも注目してみました。タネを絞ってみると油がとれたため、この油について成分解析をおこないました。ムベのタネの油の成分特性としてはその脂肪酸部分の構成成分として酢酸を含有しており、既存の食用油とは成分特性が異なることがわかりました。このムベ油の<u>おいしさや健康面でよい特性をもつかどうかを明らかにしてゆく価値があると期待される結果が得られました。</u></p> <p>ムベの広範な史資料検証をおこない、天智天皇ゆかりといわれるムベには伝承が複数存在し、文芸書にも登場していたことがわかってきました。今後ムベに関する史資料と文芸書を調査してゆけば、<u>ムベに対する視野を広げることができると期待される結果が得られました。</u></p> |    |          |                                       |
| <b>【研究成果の還元】</b>   |    |          |                                       |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 【報告会】ムベ機能性研究報告会，福知山市西垣元気村ムベ農園，関係者等約30名（R3.11.3）</li> <li>2. 【新聞記事】不老長寿の果物ムベ薬効成分研究 住民ら特産化に期待，京都新聞（R3.11.13）</li> <li>3. 【新聞記事】夜久野産「不老長寿の果物」ムベ薬効成分研究 特産化にも期待，京都新聞（R3.11.20）</li> <li>4. 【ネット記事】「不老長寿の果物」伝説証明なるか ムベの薬効成分を研究開始 特産化期待，ヤフーニュース（R3.11.24）</li> </ol>  |    |          |                                       |
| <b>【お問い合わせ先】</b> 文学部 和食科学研究室 教授 中村 考志<br>Tel: 075-703-5406 E-mail: yas@kpu.ac.jp   |    |          |                                       |

参考（イメージ図、活動写真等）

＜ムベ果実の特性研究と機能性研究の流れ＞

ムベ果実を輪切りにして（写真1）、果皮と可食部を分離します（写真2）。タネと果肉を分離して（写真3）、タネは特性研究試験へ、果肉は機能性研究試験へ進めます（写真4）。果肉はさらに大量に調製して（写真5）、機能性成分を濃縮してゆくための精製試験へ進めます（写真6）。



特性研究試験へ 機能性研究試験へ

＜ムベ収穫祭と機能性研究の報告，福知山市西垣元気村ムベ農園，関係者等約 30 名（R3.11.3）＞



＜新聞記事：不老長寿の果物ムベ薬効成分研究，京都新聞（R3.11.13）＞

