

えらぶ特産品加工場整備事業

シリーズ3

先月号に引き続き、「今後の生産が期待される知名町産シマグワ」と題し、玉川大学農学部の八並一寿教授に、本町に生息するシマグワについて“桑”（詳）しく説明していただきます。

「今後の生産が期待される知名町産シマグワ」概要と効能

■知名町のシマグワの特徴

葉は、切れ込みの激しい個体から丸葉まで存在し、葉面の光沢にも違いが見られることから、いくつかの系統あるいは品種が存在します。こうした個体の一部は、養蚕が行われていた時代に本土から持ち込まれた可能性があります。分布は海岸地域に多く見られますが、海岸のすぐ脇というより海を臨めるやや高台に多く見られます。人家の庭や墓地付近、畑の防風林を除き、島内中央部の分布は少ないようです。

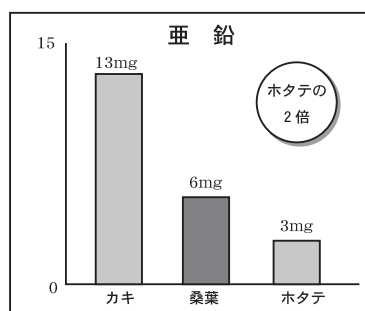
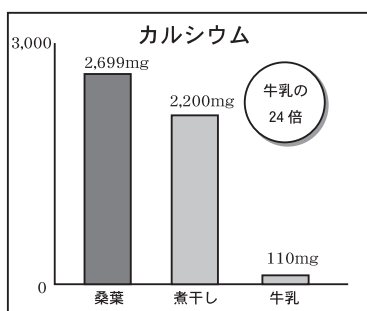
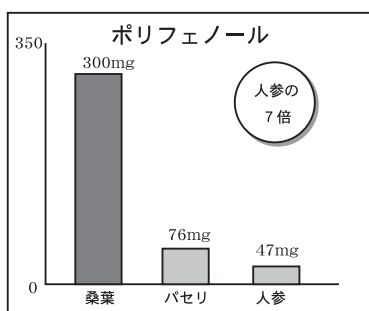
本土の桑葉と比較したところ、糖尿病予防効果がある理由の一つとされる消化酵素の働きを抑える作用やその有効成分の量は、本土産の栽培品種と同程度でしたが、動脈硬化を予防する作用が期待できる抗酸化性では、本土より強い作用がある個体が分布していることが判りました。このような作用は、海水ストレスや強い日差しによるものか、品種によるものかは、現在明らかではありませんが、このような研究から、知名町のシマグワは本土での栽培品種と比較し、食品機能面では同等以上の健康食品素材といえます。



■知名町のシマグワ加工に期待すること

シマグワは、本土では採取ができない冬場でも採取ができ、また強い抗酸化性を示しています。桑の有効成分も、夏・冬にかかわらず本土での収穫期の桑と同程度含まれています。知名町のシマグワは、新たな健康産業への発展が期待される有望な地域素材であるため、その栽培は次の有力な産業となる可能性が考えられます。さらに、有用なシマグワ加工品を町民が日常的に摂取して、健康維持に役立てることができれば幸いです。今後のシマグワ事業化の発展を期待しています！

他の食品との含量比較



※数値は、100g あたりに含まれる成分です。

※桑葉は、シマグワではなく、標準的な桑葉のことです。

(引用文献：ポリフェノールは『野草中の総ポリフェノール量』、カルシウム・亜鉛は『日本食品標準成分表 2010』から引用。)

産業振興・雇用の創出・地域活性化・健康なまちづくり

【お問合せ先】農政課 内線 1 7 7