



# アピオスの血圧降下成分入り飲料 保健大、製造法で特許

## 倉石振興公社と商品開発

興立保健大（リボウ）の伊藤理事長は26日、アピオス（ホドイモ）の血圧を下げる成分を抽出し、飲料として利用する製造法の特許を取得したと発表した。同大と共同で研究・商品開発してい

る株式会社倉石地域振興公社（五戸町）が、この製造法を利用し、本県産リンゴ果汁を加えた日本初のアピオス飲料「アピオ酢（酢）」を製造し、25日から県南の道の駅などで販売している。同大は「地元産品を使った商品で地域活性化につなげたい」と話している。

アピオスは、マメ科の根菜類で、五戸町七戸町など県南地方を中心に栽培されている。同大の岩井邦久教授（健康科学部栄養科）らは2006年、同公社と共同でアピオスの研究に着手。アピオスは、血圧降下作用に関するペプチド（タンパク質の分解物）があることを発見。その成分を酢酸に溶かして調製する「アピオスの酢酸法、アピオス由来ペプチドおよびその製造方法」を06年6月に特許出願。今年8月に特許権が登録された。

特許技術を利用した同大初の共同開発商品「アピオ酢（酢）」は、アピオスを

酢に漬けたエキスを、五戸産リンゴの果汁に合わせたもの。150㏄入り、180円で、同公社のほか、県南の道の駅、イオン十和田店などで販売している。

リボウ伊藤理事長は「体に良い素材からつくられたヘルシーな飲料。味わいがさわやか。県産品を生かした商品で地域が活性化される」と話した。岩井教授は「アピオス成分の血圧降下メカニズムは興味深く、今後さらに研究を続ける」とし「飲料化することで、アピオスがより身近になり、消化機能が弱まった高齢者も口にしやすい」と話した。

同公社の北村総務企画部長は本紙取材に「町で生産されるアピオスのうち約4割を占めている（サイズや形状）規格外品を、今後には飲料に使えるようになるので生産農家も助かる」と期待している。「アピオ酢（酢）」に関する問い合わせは同公社（電話0178-3131）へ。

（菊谷賢）