

■2016年12月7日号の健康産業新聞に「リグ菜」(胡麻若葉ブランド名商標出願中)等掲載されました。

特集 編集部注目素材

## 胡麻若葉原料を「リグ菜」で商標登録へ 抗酸化成分・アクテオシド高含有で学会発表も わだまんサイエンス

創業明治16年の胡麻司・和田萬商店のグループ企業である、株式会社わだまんサイエンス(京都市中京区、☎075-222-7318)は、「オリジナル青汁原料」として提案する「国産胡麻若葉」について、「リグ菜」で商標登録を申請。新ブランドで訴求力を

高め、原料・OEM供給をより一層強化していく。また、今後の需要増を見据え、さらなる安定供給体制の構築を進めており、無農薬・無化学肥料栽培の鹿児島産、有機JAS認定の鳥根県産に加え、「新たに宮崎県(2農場)でのテスト栽培も順調に

進んでいる」としている。

『リグ菜』は、リグナンを高含有(通常の約3倍)するミャンマー産「リグナンリッチ黒ごま種子」で栽培したもの。同社では、申請に先駆けて、すでに特許査定(発明名称:アクテオシ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)を受けている。

エビデンス蓄積にも積極的に取り組んでおり、日本大学生物資源科学部との共同研究にて、通常の胡麻種子で栽培した若葉よりも、アクテオシドが高含有であることを確認。また、胡麻若葉粉末は

その活性(ACR50%阻害活性:5.7mg/ml)は、同条件で測定した黒酢(21mg/ml)よりも約3.8倍高いことが明らかとなった。

さらに、今年8月に開催された「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」(日本大学との共同研究)と題して発表。成長した胡麻全草各部位のアクテオシド含量を調べた結果、花、種子、根、茎にはほとんど含まれないが、葉柄(2.3%)と葉(12%)に多量に含まれ、葉という特定の場所で生合成され、局在していることが判明。現在、その生合成経路を検討している。として

# 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～

—「リグ菜」で商標出願中—

## リグナンリッチ黒ごまで栽培された 胡麻若葉末

- 有機認定(鳥根産)
- 九州産(鹿児島)

- ※特許査定を受けました
- ※急性毒性、変異原性試験、ORAC値測定
- ※黒酢との比較でACE活性阻害作用を確認

- リグナンリッチ黒胡麻ペースト  
(セサミン規格値0.8%)
- リグナンリッチ黒胡麻油  
(セサミン規格値1.2%)
- 発酵胡麻ほか
- 胡麻クランチのOEM

◎胡麻若葉、リグナン胡麻等の情報はこちらをご覧ください。

<http://gomadensetsu.com>

## 胡麻の伝説



胡麻を通じて健康を科学する。  
～香りと機能、個性ある胡麻をお届けします～

株式会社 **わだまんサイエンス**

本社 〒604-0845 京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546  
TEL 075-222-7318 / FAX 075-222-0318  
<http://www.wadaman-s.com>