

# モリンガの葉 機能性表示食品

アマーサ(上天草市)、来年7月販売



モリンガを使ったミックス野菜を手にする  
四方田徹社長(中央)と、崇城大の西園祥子  
教授(左)、県産業技術センターの佐藤崇雄  
研究参事(右)16日、合志市

食品製造などを手がける  
アマーサ(上天草市)は16  
日、インド原産の食用植物  
「モリンガ」の生葉と、キ  
ャベツやニンジンを含ませ  
た「ミックス野菜」を、機  
能性表示食品として来年7  
月から本格販売すると発表  
した。生鮮の機能性表示食  
品は県内2例目で、葉物野  
菜としては初めて。

レスを緩和し、血圧を下げる作用があるとされる。同社は2006年からモリンガの栽培、加工に取り組み、崇城大や県産業技術センターと連携。これまでに粉末と粒状の2種類を機能性表示食品として発売している。今回、生鮮で季節や農場が異なっても機能性の根拠があることを確認し、消費者庁に届け出た。

モリンガの生葉のみは30

熊本・九州  
けいざい

ゆ入りで価格未定、ミックス野菜は100ゆ入り220円。九州内のスーパーや百貨店、道の駅などでの販売を目指す。

この日、四方田徹社長がモリンガの農地と加工場のある合志市で記者会見し、「高齢者施設や学校給食で使ってもらい、健康増進につなげてほしい。熊本モリンガをブランド化して全国、海外に広める活動にも

取り組み」と話した。

(中村美弥子)