

# ビワの葉使い発酵茶

## 長崎県 血糖値の上昇抑える

【長崎】長崎県は二十  
六日、県総合農林試験場  
などがビワの葉と茶葉を  
原料に、血糖値の上昇を  
抑える効果が見込める発  
酵茶を開発したと発表し  
た。長崎県はビワの生産

量が全国一。今後大手飲  
料メーカーと提携し、早  
期の商品化を目指す。  
開発には県果樹試験場  
や県工業技術センター、  
県立長崎シーボルト大  
学、長崎大学、九州大学

も連携した。ビワの葉に  
茶葉を混ぜ、製茶用の機  
械でもんで製造する過程  
で原料に含まれるカテキ  
ンが酸化した成分が生  
成。カテキンとその酸化  
成分とが小腸内で糖の分

解を抑制し、血糖値の上  
昇を抑えるとみられる。

遺伝的に糖尿病を発症  
するラットを使った五カ  
月間の実験で、普通に飼  
育すると健康なラットに  
比べ血糖値は二・八倍に  
なったが、この発酵茶を  
投与したラットは八%の  
上昇にとどまった。血糖  
値を抑えるインスリンの  
濃度を正常に保ったり、

中性脂肪の増加を防ぐ作  
用もあった、という。

三カ月間の人による臨  
床試験でも血糖値の上昇  
を抑制する機能などが確  
認されたという。従来あ  
る茶の製造の設備を利用  
でき、製造コストも茶の  
三割程度。長崎県は県産  
のビワ葉や茶葉を原料と  
することを条件に提携先  
を探していく考えだ。