

100%ピュアなメープルシロップにおける慢性的炎症を減少させる可能性 ～天然甘味料における最新の研究が、国際シンポジウムにおいて明らかになりました～

カナダのメープルシロップ産業を代表するケベック・メープル製品生産者協会（カナダ・ケベック州）は、2017年4月2日にサンフランシスコで開催された第253回アメリカ化学会の年次会合において、100%ピュアなメープル製品における健康効果の可能性に関する最新の科学的発見にフォーカスした世界最大級のシンポジウム「Chemistry and Biological Effects of Maple Food Products」が開催されたことを公表しました。このシンポジウムで、世界中から集まった研究者が、慢性的な炎症がある部位におけるメープル製品の効果における可能性において、各々の研究結果を報告しました。これらには、メタボリック・シンドローム、脳の健康、肝疾患など、更に、健康な腸内微生物叢とメープルの関連性も含まれました。

この国際シンポジウムは、ベリーやザクロ等の食品における植物性栄養素の効果研究において幅広い経験を持ち、現在アメリカ化学会農業食品化学部門議長を務めている、ナヴィンドラ・シーラム博士によって開催されました。シーラム博士は、ケベック・メープル製品生産者協会と共同で、2009年より、ロードアイランド大学の自身の研究室において、メープルが持つユニークな特性に関する研究を行っています。彼の研究結果は、天然のメープルにおける新たな健康効果の可能性の発見により、世界中の化学団体の興味を喚起しました。

シンポジウムのハイライトは、ロードアイランド大学の新たな研究において、メープルシロップに炭水化物の一種、イヌリンが含まれていることが初めて明らかにされたことでした。イヌリンは、プレバイオティクスとして、腸内の善玉菌（プロバイオティクス）の増殖を促進する働きのある複合糖質（天然の食物繊維）です。イヌリンが、有益なポリフェノール、ビタミン類、天然のメープルシロップに含まれているミネラル等とともに有用な成分であることがわかったのです。この最新の発見は、メープルを機能性食品とみなす手助けとなるかもしれません。

その他、シンポジウムで発表された新しい動物実験による研究には、メープルウォーターの摂取が、抗生物質治療など何らかの理由により侵される可能性のある腸内微生物叢のバランスを回復する、プレバイオティクスとプロバイオティクスの有効性に焦点をあてたものがありました。

シーラム博士は、「善玉菌のバランスのとれた健康な腸は、健全な免疫システムをサポートします。健全な免疫システムは、それゆえ、慢性的な炎症から体を守る手助けをします。慢性的な炎症は、アルツハイマー病のような脳の状態に繋がる可能性を持っています。この研究は、ユニークな天然甘味料である100%ピュアなメープルシロップと健康な脳の関係を示す更なる情報を提供しています。しかし、これらの初期所見を裏付けるために、ヒト介入研究につながる更なる動物実験が必要とされるでしょう」と述べました。



炎症は、健全な免疫反応の一環で、傷を癒やしたり感染と戦う手助けをする、生物学的プロセスです。炎症は、無制御あるいは慢性になると、いろいろな健康を害する深刻な問題を引き起こす役割を演じます。慢性的な炎症を回避したり対処するいくつかの方法があります。緑茶、赤ワイン、フルーツや野菜のようなポリフェノールを多く含む食物、そして、天然のカナダ産メープルシロップは、健康な免疫システムを手助けすることにおいて有効である可能性があります。

今年、抗酸化作用と健康効果の可能性をもつ2つの新たな物質がリグナン類において特定され、メープルに含まれるポリフェノールは合計65種類となりました。これは、カエデの樹木から直接採取された樹液からなるユニークな健康効果を持つ天然のカナダ産メープルシロップについての過去数年間に渡る発見を裏付ける手助けになるかもしれません。2011年にメープルシロップに発見されたメープル固有のポリフェノール、ケベッコール（注1）や、それに類似する成分の一つ（最近合成できるようになったイソケベッコール）は、炎症メディエーターを大幅に減らすということが実証されています。

ケベック・メープル製品生産者協会のセルジュ・ボーリュエ会長は、「7,500のケベック州を拠点とするメープル生産者は、天然のメープルの健康効果への影響を更に明らかにするための新たな研究に出資し続ける形で関与していきます。だからこそ私たちは、シーラム博士やその他の研究者と協力することにしました。シーラム博士の植物やフルーツの植物性栄養素研究における類まれなる経験は、彼が2009年に天然甘味料の研究を始めて以来、メープル研究を推進してきました。メープルの健康効果に関する発見は今なお多く存在し、学会はその一部を明らかにしたに過ぎません。私たちは、人体における影響の発見やメープル製品の研究に、財源の配分を続けていきます」と述べています。

（注1）Li, L., Seeram, N.P. Quebecol, a novel phenolic compound isolated from Canadian maple syrup. Journal of Functional Foods 2011, 3, 125-128.

カナダ産メープルシロップ

カエデの樹液だけを煮つめてつくる100%天然の食品で、日本人に不足しがちなカルシウムやマグネシウム、たんぱく質や、糖の代謝に不可欠な亜鉛、余分な塩分を排出するカリウムをバランスよく含んでいます。また、さまざまなビタミン、アミノ酸、たんぱく質、有機酸を含み、65種類のポリフェノールが特定されています。煮つめる過程で殺菌される、着色料や添加物を含まない自然食品であるため、乳幼児や身体の弱っている人に与えても安心です。最近の研究により、世界各国で健康価値の高い自然食品として注目されています。



ケベック・メープル製品生産者協会 概要 Federation of Quebec Maple Syrup Producers (FPAQ)

ケベック・メープル製品生産者協会(FPAQ)は、1966年に設立された約7,500のメープル製品生産企業を代表する団体です。会員企業の経済的、社会的、道義的利益の保護と推進を行うこと、及び、ケベック州4,400万個の採取口から生産されるメープル製品を共同で販売する方策を開発しています。メープル生産者の質の高い仕事のおかげで、ケベック州は平均で世界のメープルシロップ生産量の約72%、カナダ産メープルシロップの約90%を生産しています。カナダ産メープル製品の約10%はオンタリオ州、ニューブランズウィック州、ノバスコシア州で生産されています。

ケベック・メープル製品生産者協会は、ケベック産メープル製品を「メープルといえばケベック」と言えるようなブランドとして、誇りをもって推進していきます。加えて、カナダ全体のメープル産業を代表し、海外におけるカナダ産メープル製品の販売促進及び価値創造のコーディネーションを行います。当協会はthe International innovation network on Maple products from Canadaの研究をリードし指揮しています。

ケベック・メープル製品生産者協会は、砂糖の消費増加をお勧めしません。他の砂糖類に比べより健康に良い成分を含む天然のメープルシロップ適量を、甘味料としてお選びください。

日本公式ホームページ： <http://www.pure-maple.com>（日本語）
日本公式 Facebook： <https://www.facebook.com/puremaple>（日本語）

カナダ公式ホームページ
<http://www.mapleproductsfromquebec.com/products>（フランス語・英語）
<http://www.ilovemaple.ca>（消費者向けサイト、フランス語・英語）

このリリースに関するお問い合わせ先：

株式会社つきプランニング 担当：井上・外川
t-inoue@tsuki-p.com / togawa@tsuki-p.com
〒104-0041 東京都中央区新富 2-12-6-3F Tel: 03-6222-7115 / Fax: 03-6222-7116