

エフアイNEWS < シリーズトコトン75 >

トコトン求める。

未成熟スイカ由来 BWEエキス末

BWEエキスは、国立大学法人秋田大学や秋田県横手市などが連携して研究開発を行っている注目の成分です。

BWEとは「Baby Watermelon Extract」の略で、未成熟のスイカから抽出されます。成熟したスイカと比較して、小型の未成熟なスイカの抽出物(BWEエキス)には、生活習慣病の予防に役立つ成分が含まれていることが分かり、今なお研究が進められています。

専用のスイカを栽培

通常一本の苗から10~15個位のスイカが実をつけるのですが、甘さやみずみずしさを集中させるため、8割のスイカが摘果されます。ただし、BWE用のスイカは、通常摘果されるよりは大きく育てる必要があるため、普通の農家はBWE用に適用するサイズまで育てることはしません。従ってBWEエキスに使用するスイカは、食用とは別に専用で栽培が行われています。



←1日で数倍にも大きくなってしまいうため、タイミングの見極めが非常に重要です。

土壌菌が上に上がってくるとスイカが腐ってしまうため、ビニールをかけるなどの手間をかけて育てています。→



<訪問者> 営業部 川端将揮

秋田空港から車で約2時間、秋田県横手市雄物川地域は、スイカの名産地として有名です。スイカの味は糖度が高く、寒暖の差によって実が締まっているのが特徴です。



秋田県

横手市

「あきた夏丸」

秋田生まれ秋田育ちのオリジナルスイカ品種。シャリシャリの食感にみずみずしい果肉、糖度が高くさわやかな甘さがセールスポイントです。



<生産者インタビュー>

(農事組合法人館合ファーム/小西勇史さん)

30代が中心に盛り上げる産業！

全国的にも珍しい、30代が中心で動いている法人。その中でも中心的に動いているのが、今回取材させて頂いた小西さんです。若さを活かした発想力と行動力でスイカの栽培を一貫して請け負っています。平均8kgくらいになる大きなスイカを、バスケットボールのように軽々と持つ小西さんは、あの田臥選手と同じ能代高校の卒業生だそうです。

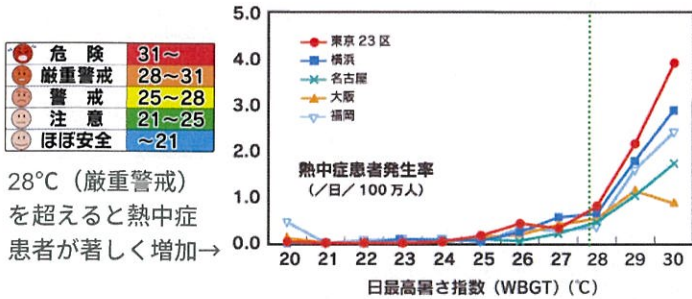
次月はBWEの機能性について！ 小玉スイカに秘められた健康効果とは！？



梅雨明けの猛暑に要注意！

熱中症予防に重要な「暑さ指数“WBGT”」

暑さ指数 (WBGT (湿球黒球温度) : Wet Bulb Globe Temperature) は、熱中症を予防することを目的として1954年にアメリカで提案された指標です。暑さ指数 (WBGT) は人体と外気との熱のやりとり (熱収支) に着目した指標で、人体の熱収支に与える影響の大きい ①湿度、②日射・輻射(ふくしゃ)など周辺の熱環境、③気温の3つを取り入れた指標です。



そんな熱中症を予防するのにおすすめの食品は、飲む点滴ならず「食べる点滴」キウイ。キウイには、熱中症予防に効果的な、塩分以外の糖や、カリウム、マグネシウム、カルシウムが含まれているので、塩を加えるだけで、点滴と同じ成分になる*そうです。一度お試しあれ。



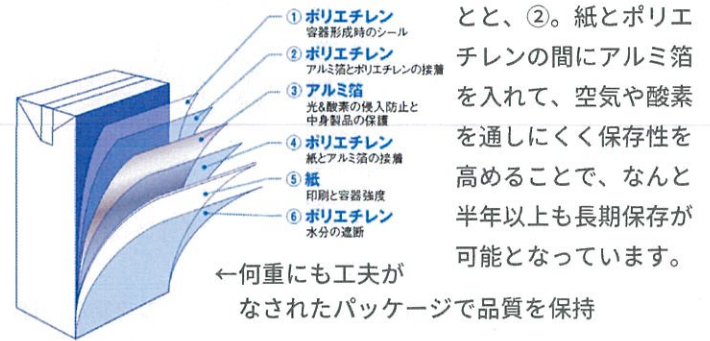
*参考：Zespri (ゼスプリ) HP

常温で長期間保存が可能！
「ロングライフ食品」



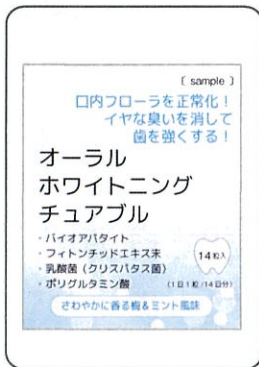
常温保存が可能な豆腐「森永絹ごしとうふ」。2019年1月22日より全国にて新発売。

ロングライフ食品とは、余計な添加物は使わずにおいしさが長持ちし、賞味期限が長い食べ物のことをいいます。従来は災害発生時の備蓄用が主な目的でしたが、高齢化に伴う買い物難民や、若年層の個食化などによる需要も拡大傾向にあるといわれています。食べ物が傷む原因は、「温度」「光」「酸素」の3つ。温度は冷蔵庫で冷やせば解決し、光も遮断すれば防げます。問題は「酸素」でした。容器を通りぬけて食べ物を傷めてしまうため、酸素の侵入を防ぐことが、ロングライフにするための重要な開発ポイントとなります。「森永絹ごしとうふ」では、①無菌充填をすることと、②。紙とポリエチレンの間にアルミ箔を入れて、空気や酸素を通しにくく保存性を高めることで、なんと半年以上も長期保存が可能となっています。

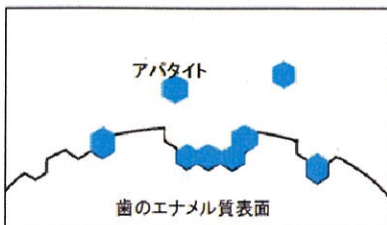


ハミガキ後の新習慣！虫歯＆歯周病を予防
「オーラルホワイトニングチュアブル」

健康な歯を保つということは、単に歯がきれいかどうかという問題だけではありません。歯と歯ぐきの健康を維持することは、全身の健康に影響を及ぼします。いつまでも健康に噛んで食べ、さわやかな息でいたい。そんな方におすすめなのが『オーラルホワイトニングチュアブル』。なめて、口の中で溶かして摂る新感覚のサプリです。歯周病や口臭が気になる方はもちろん、お子様にもおすすめです。この他にも、エアアイではオリジナルのオーラルケアサプリをご提案させていただきます。お気軽にお声かけください。



- 〔配合成分〕
- ・バイオアパタイト
 - ・フィトンチッド
 - ・乳酸菌(KT-11)
 - ・ポリグルタミン酸
- 他



バイオアパタイト
卵の殻から作られる天然のアパタイト。口内の汚れを吸着したり、歯を強化する働きが期待できます。

大人気のタピオカ！その正体を知っていますか？
「タピオカ」

タピオカの原料は「キャッサバ」という南米原産のイモの一種です。タピオカは、キャッサバの根茎から製造されたでんぷんのこと。なぜ、キャッサバでんぷんを「タピオカ」と呼ぶのかといえば、デンプンの製造法をブラジルの先住民のトゥピ語で「tipi'óka」と呼ぶことに由来します。通常、煮戻したタピオカは透明～半透明ですが、タピオカティーに入っているタピオカの多くは黒色です。これはカラメルなどで着色しており、黒のほかにも色とりどりのタピオカも販売されています。タピオカはイモのデンプンですから、主成分は炭水化物。乾燥させたタピオカパールは、100gあたり346Kcalもあり、ごはん(100gあたり、168Kcal)よりも高カロリーです。ただし、デザートやドリンクで使うゆでたタピオカパールの場合、100g当たりのカロリーは62kcal、糖質は15.4なので白飯よりも低くなりますが、甘いミルクティなどと食べると、高カロリーになりがちのため、注意が必要です。



←キャッサバのでんぷんから作られます。