

小さなりんごの大きな力



無農薬りんごの未熟果実介入リンゴジュースを作っている「医果同源」から、ベクチン入りのリンゴジュースが登場しました！

体内の放射性物質を排出するといわれているリンゴベクチン。なまごころなるのかはまだ解明されていないのですが、弘前大学の城田安幸先生が世界中の研究論文を読んで、被ばくした人たちの体から少しでも放射性物質を取り除きたいと思って、新しいリンゴジュースの発明に取り組んだのでした。

医果同源の環境への取り組みは、無農薬りんごの未熟果実を作るころから始まりました。りんご農家の高齢化で次々と不出産する放任園をなんとかしたいという思いで開発されたのが、医果同源のリンゴジュースになったのです。りんごの未熟果実にはポリフェノールをたくさん含む、ナチュールキープ細胞（免疫細胞の一つ）の活性化に役立ちます。がんやアルツハイマーの予防効果を示す研究も、世界中で進んでいます。

でも、りんごの無農薬栽培の難しさは並々ならないものです。とくにモモンゴクイガと

いう蛾の幼虫が1匹でもりんごの中から見つければ、台湾には輸出できなくなるとのことです。医果同源のりんご園では、モモンゴクイガがりんごに卵を産みつける前や卵を産みつけた直後に果実をすべて収穫してしまうので、「3年間でモモンゴクイガの発生量を10分の1に減らすことができた」と城田先生が学会で報告されました。

「未熟りんごの収穫の時、一番の助けになっていたのが地元のりんご農家のお年寄りの皆さん。りんごの収穫の上手なことといったら、若い人がついていけないくらい。私たちもそれを見習って頑張っているよ」と、医果同源の城田あい子さん。

あい子さんは「うちすればりんご農家の皆さんや全ての皆さんが健康で豊かになれるか」を、真剣に考えておられました。きっとその答えになるのが、美味しく体に良いリンゴジュースの発案だったのだと思います。

一万本からスタートし、7年間で年間二十数万本販売されるようになった医果同源のリンゴジュース。今年からは新宿高島屋（東京都）の食料品売り場でも販売されています。

医果同源のリンゴジュースは、風邪の時にお母さんが作ってくれた、すり下ろしりんごの味がするのです。

平川市在住、コラムニスト、イラストも

