



# リンゴ未熟果で発泡酒

## がん攻撃細胞活性化効果

弘大・城田准教授

弘前大学農学生命科学部の城田安幸准教授が、同大学生生活協同組合と共同で、リンゴの発泡酒「医果同源 アップル・プリュー」を開発し、8日、同大学で記者会見した。無農薬リンゴの未熟果実を25%含むことで、がん細胞を攻撃するナチュラルキラー細胞の活性化に効果があるリンゴジュース「医果同源」を原料にした。発泡酒は11日から、東京都の新宿高島屋で開かれる「大学は美味(おい)しい!!フェア」に出品する。



開発した「アップル・プリュー」を手にする城田准教授

原料になったリンゴジュース「医果同源」は、城田准教授が5年ほど前に開発した商品。成熟果実に比べ、5〜10倍のポリフェノールが含まれる未熟果実を使い、2週間以上飲み続けると、ナチュラルキラー細胞が10%以上、活性化することが判明している。

発泡酒は昨年5月、肝臓がんになった教え子を助けようと、開発をスタート。抗がん剤を解毒してしまふ肝臓でも受け付けられる商品として、約1年をかけた、アルコール飲料を考えた。リンゴの香りがし、飲みやすい味わい。今回は330ミリの瓶3000本を製造し、1000本を瓶に詰めた。1本880円。現段階ではフェアのみの販売だが、一般の販路も検討中だ。城田准教授は「今後はネズミに飲ませ、ジュースと同じ効果があるか調べたい」と話している。問い合わせは弘前市の「医果同源りんご機能研究所」(電話0172-5931)へ。

弘前大学農学生命科学部の城田安幸准教授(専門・進化生態学)と弘前大学生協同組合は、がん予防効果などが期待されるポリフェノールが多く含まれる未熟果実入りリンゴジュース「医果同源」を40%使用した発泡酒「医果同源アップル・ブリュー」を共同開発した。11日から16日まで東京都の新宿高島屋で開かれる第2回「大学は美味しい!!」フェアで発売される予定で、城田准教授は「米寿のお祝いにも飲めるような飲みやすい味」と紹介した。

弘大など開発

昨年5月、城田准教授のもとに卒業生の1人が訪れ、肝臓がんであることを告白。これをきっかけに、ポリフェノールを多く含む、毎日飲み続けると免疫細胞が活性化すると注目されているリンゴジュース「医果同源」を使用したアルコール飲料を、約1年掛け開発した。

がん予防効果にも期待

# リンゴ発泡酒で健康に

を40%を使用し、アルコール度数4・5%のリンゴ醸造酒。企画元は医果同源りんご機能研究所で、製造元はオニコウベ(宮城県)。ラベルも北欧の文字を使いかわいらしく仕上げ、ベルギービールを意識しリンゴの香りが漂う若い女性からお年寄りまで楽しめる優

「医果同源アップル・ブリュー」

「医果同源アップル・ブリュー」はリンゴジュース「医果同源」を使用したアルコール飲料を、約1年掛け開発した。

## 都内フェアで11日から発売



開発したリンゴ醸造酒「医果同源アップル・ブリュー」について説明する城田准教授

しい味わいとなった。し、お酒で長生きにベースとなるリンゴなげられたら」と話しジュース「医果同源」はポリフェノール量が完全リンゴに比べ5〜10倍と言われる未熟リンゴを25%使用しているのが特徴。ポリフェノールは老化やがんの原因になる体内の活性酸素の働きを阻害するとされている。 城田准教授は「肝臓 同源性りんご機能研究所中の免疫細胞ナチュラ ルキラー細胞を元気に1」まで。

問い合わせは、医果

同源性りんご機能研究所

(0172)35593

青森県産の未熟リンゴを使った発泡酒「医果同源アップルブリュー」が誕生した。弘前大学准教授の城田安幸さん(61)と同大生協が共同開発したもので、リンゴの香りがほのかに漂い、すっきりした飲み口が特徴。ポリフェノールを多く含み、健康にもいいという。

城田さんの専門は進化生態学。未熟果実に多く含まれるポリフェノールの一種は血糖値を下げ、がんの抑止にも効果のあることが研究で分かり、商品化を思い立った。5年前から、摘果で廃棄される未熟リンゴを搾ったジュース

## 未熟ですが大人の味 リンゴ発泡酒



リンゴの発泡酒を味わう城田安幸准教授  
(8日、弘前大学で) —谷口博威撮影

「医果同源」を県内のスーパーなどで販売。このジュースを原料に発泡酒を開発した。新宿タカシマヤ(東京都渋谷区)で11〜16日に開かれる

イベントで販売される。市販は今後検討するという。城田さんは「おいしく仕上がった。適度に飲んで、健康になってほしい」と話している。