



日本でみられる アンデスのいも(1)

いままで日本ではほとんどなじみのなかった、南米アンデス地方原産の根菜類（地下作物）については、伊敷弘俊氏により「インカのいも(1)～(6)」(本誌33、34、36、37、40、47号)として詳細に紹介されています。長い間、現地の住民の間でしか利用されていなかったこれら作物の栄養価・薬効などが最近注目を集め、世界の有名な化学会社・薬品会社などが健康食品あるいは製薬原料として用いるようになりましたが、種類によっては、もともと栽培面積が少なかったうえ、他の有利な作物への転換などによって消滅してしまうおそれもあるため、国際研究機関によって遺伝子の収集・保存がはかられています。

日本でも、これら作物、あるいはこれらを原料とした健康食品等を見かけるようになりました。その一つにマカ(maca)があります。標高4,000～4,500mの、万年雪をいただく地帯からそれほど離れていないようなところでも栽培ができ、低温高冷の地に適応性があります。ジャガイモと異なり、種子(真正種子)で繁殖する十字花科の二年生で、一年目にはハツカダイコンに似た肥大した根を付け、これを生で食用と

する場合もありますが、多くは自然に乾燥させて取引されます。品質の良い根を選んで保存し、次の年に植えて栽培に用いる種子を収穫します。

高地で暮らす人、また飼育される家畜は、どうしても自然に体力が衰えますが、マカにはこれを増進する成分を豊富に含み、原住民たちは以前からこのことを知っていて、人・家畜の体力減退を防ぐ医薬品的な用い方をしてきました。最近になって、この効用は欧米人も認識するところとなり、活力を増し、ストレスを和らげ、免疫機能を増強するための薬品、あるいは健康食品の製造に用いられています。

こうして、十数年前までは現代社会からもっとも隔絶されたところで暮らす農民が栽培する、アンデスの根菜類のなかでも知名度のきわめて低い作物であったマカは、一転今日ではもっとも有望な輸出農作物の一つにとりあげられていて、その作付面積は1995年(平成7年)には僅か200ヘクタールであったものが、'98年には1,500ヘクタールと急速に増加していて、近々には3,000ヘクタールにも達するであろうと期待されています。

日本でも、一部の健康食品店でマカの製品が販売されています。錠剤のほか、清涼飲料水としても売られていて、後者は淡褐色の液状、4～5倍にうすめて飲みますが、油っぽいような、また酸っぱいようなにおいがします。原材料としてはマカのほか、果実酢・果糖・ブドウ糖・液糖・オリゴ糖・ステビア(南米原産の甘味資源草本)・甘草・果汁その他が加えられていますが、このようにいろいろな種類の糖分が添加されているのは、この飲料水の体力増進効果を一層高めるほか、添加物がなければとても飲めそうにもない味だからかもしれません。

(編集部)