

琉球大学学術リポジトリ

香辛植物の食品機能

| | |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| メタデータ | 言語: 出版者: 南方資源利用技術研究会 公開日: 2014-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 中谷, 延二 メールアドレス: 所属: |
| URL | http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002016702 |

「香辛植物の食品機能」

放送大学 中谷 延 二

わが国の平均寿命は世界に類を見ない速度で伸び、長寿国のトップの座に位置している。しかし、最近のがんや動脈硬化、糖尿病などの生活習慣病が急増し、メタボリックシンドロームのリスクが高まっている。このような背景から国民の健康への関心が高まり、食生活の見直しが行われている。日常の食生活は生命の維持のみならず、健康を支え、増進するための最も重要な生活因子の一つである。近年、わが国では食品の機能に関する研究が活発に進められてきた。すなわち、栄養機能、嗜好性に関わる機能、生体調節機能の3つの機能である。

香辛植物の中でも香辛料（スパイスおよびハーブ）は人類の長い歴史の中で選抜され、利用されてきた芳香性、刺激味のある植物の種子、果実、花蕾、葉、樹皮、根茎などに由来する食材である。それらが有する特有の風味は食品に香り、味、彩りを付与して「おいしさ」を豊かにし、食嗜好性を高めさせる。古代エジプトやインドではスパイスは紀元前数千年の頃から薬剤や保存料として使用されたほか、さまざまな儀式において薫香剤としても用いられていた。機能性に満ちた食材である。本講演では香辛料成分のもつ機能を嗜好性、抗菌性、抗酸化性の面から考察する。食品に含まれる抗酸化成分が生体内酸化ストレスを抑制して、生活習慣病の発症を予防することを目指している。併せて沖縄に産するいくつかの香辛植物の機能性成分について述べる。