

日本なし(新高・新興)



✿ 紹介

新潟の日本なしは種類が豊富で、品種ごとに「味」、「香り」、「肉質」にそれぞれ特徴がある。

「新高」は、型品種で、大きいものは1kgにもなり、見た目にも立派な品種で贈答用としても人気がある。交雑親は「長十郎」と「天の川」であり、当時日本で一番高い山であった台湾の「新高山」から、優れていることに事寄せて命名された。(命名当時、台湾は日本の統治下にあり、3,766メートルの富士山より新高山が3,952メートルと176メートル高かった。)果肉はやや粗めで柔らかく、あふれる果汁と酸味の少ない甘さが特徴。

「新興」は、昭和7年新潟県農事試験場園芸部(現 阿賀野市)で「二十世紀」の種子から育成され、昭和16年に命名された晩生の梨。その後、DNA鑑定により、父親は江戸時代から新潟にある「天の川」であると推定されている。

✿ 栄養成分

日本なしは水分<88.0%>、たんぱく質<0.3%>、脂質<0.1%>、炭水化物<11.3%>、食物繊維<0.9%>、糖質<10.4%>の栄養成分組成である。

ビタミン類(B1<0.02 mg>、C<3 mg>)など)、ミネラル(カリウム<140 mg>、リン<11 mg>)など)ともに少ないのが特徴である。

✿ その他の有用成分

ポリフェノール類(カテキン類、クロロゲン酸、アルブチン)(資料1)、
フラボノイド類(ルテオニン、ケルセチン)

❖ 健康への有用効果エビデンス

日本なし(幸水、豊水)のポリフェノール含量と DPPH ラジカル消去活性を調べた報告で、日本なしの主要なポリフェノール成分はアルブチンとクロロゲン酸であり、ポリフェノール含有量の増加とともに DPPH ラジカル消去活性が増加し、特にクロロゲン酸の寄与率が高かった(資料 2)。リンゴの褐変は、クロロゲン酸とエピカテキンの酸化によることは知られているが、日本なしは、リンゴよりそれらの含量が少なく、褐変の程度が低い(資料 1)。

数少ない知見からは、なし皮の抽出物が、ラットにおいて、血中脂質の改善や抗酸化作用(資料 3)、なしの皮中のカフェイン酸誘導体による DPPH ラジカル消去活性(資料 4)が確認されているが、ヒトへの有効性についてのデータはない。

※ 参考資料

1. 藤田修二ら；ニホンナシ果実の酵素的褐変反応の吸収スペクトルによる検討．1986，佐賀大学農学部彙報，61：21-32.
2. 菅原哲也ら；日本ナシ果実のポリフェノールおよびラジカル消去活性の熟度による変化．2013，日本食品科学工学会誌，60(9)：516-520.
3. Leontowicz M. et al.；Apple and pear peel and pulp and their influence on plasma lipids and antioxidant potentials in rats fed cholesterol-containing diets. 2003, J. Agric. Food Chem. 51(19)：5780-5785.
4. Cho JY et al.；Caffeoyl triterpenes from pear (*Pyrus pyrifolia* Nakai) fruit peels and their antioxidative activities against oxidation of rat blood plasma. 2013, J. Agric. Food Chem. 61(19)：4563-4569.
5. 深美聡子ら；梨加工品の品種間の食味比較と調理加工への応用．2012，別府大学紀要，53：149-157.

ここで示した情報は素材に関する情報であり、個々の商品の安全性や有効性を示す情報ではありません。個々の商品の安全性、有効性は商品の品質(使用された素材、製造方法など)に大きく依存されます。

商品表示、及び商品説明、POP 等は「健康増進法」「景品表示法」「薬事法」「JAS 法」「食品衛生法」「計量法」の法律及び各種業界団体等の規準に則り適正な表示に努めることが重要です。