

# 農研機構生まれ ブランド

第 9 回

## セサミンやセサモリンが豊富 ゴマ「にしきまる」

体に良いというイメージのある「ゴマ」。実際“食べる丸薬”と呼ばれ、あの小さな粒に栄養がギュッと詰まっているのだそう。今回はセサミンと最近注目のセサモリンがより豊富な品種、「にしきまる」をご紹介します。



にしきまるの花

### ゴマは 99%以上が輸入

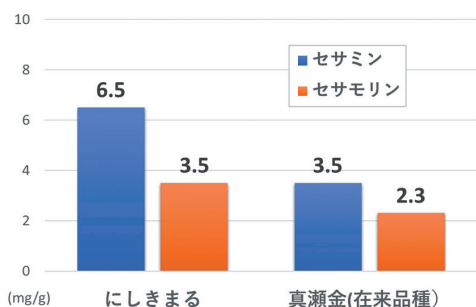
香りと風味の良さで和食や和菓子、精進料理にも使われ、日本人になじみ深い食材のゴマ。縄文時代の遺跡からゴマが発掘され、奈良時代の文献にはゴマ油が使われていたという記述もあり、当時から重要な作物のひとつとして栽培されていたようです。しかし現代の日本では健康志向からゴマの需要が増える一方、農家の人口は減り、手間のかかるゴマの生産は大幅に減少しています。自給率は 0.1%程度と推測され（農林水産省 2007）、日本で食べられているゴマの 99%以上がアフリカ諸国など、海外から輸入されています。

### 食べる人にも育てる人にも◎

そんなゴマには、機能性成分のリグナン類が含まれています。リグナン類は抗酸化作用や肝機能の向上、コレステロール値の低下作用、アルコール代謝の促進などの生理活性があると報告されています。最近よく耳にするセサミンとセサモリンもそのリグナン類の一種で、さまざまな機能性を持つことで知られています。

農研機構で育成した「にしきまる」は、セサミンやセサモリンが通常のゴマよりも多く含まれている品種です（下図）。それに加えて成熟するまでの期間が短い、草丈が低くて育てやすい、収量が多いという特長があります。食べる人だけでなく、育てる人にとってもうれしい性質を持った新しいゴマの品種なのです。

にしきまるのセサミン及びセサモリン含量



※育成地（つくば市観音台ほ場）2012～2014年の3か年の平均値

### 栽培技術も開発中

現在、「にしきまる」は三重県や鹿児島県などで栽培されており、少しずつ栽培面積を増やしているところです。中でも三重県は企業と連携、農研機構協力のもと、県内で「にしきまる」を育て、国産ゴマの産地化に向けて取り組んでいます。また同時に、これまでゴマの収穫・乾燥・調製といった、ほとんど人力で行われてきた作業を省力化するための機械化技術の開発試験も実施<sup>\*</sup>しています。この技術の導入が進めば、「にしきまる」の生産量だけでなく、国内のゴマの生産量を増やすことができるのではと期待されています。

\*この研究開発は、農研機構 生研支援センター「革新的技術開発・緊急展開事業（うち経営体強化プロジェクト）」の支援で実施されています。

### 金ゴマ「にしきまる」のなかま達

ゴマには「にしきまる」の金色以外にもさまざまな色があります。農研機構はこれまでも、リグナン類が多く含まれる他の色のゴマ品種、①「ごまぞう」（褐色）、②「まるえもん」（黒色）、③「まるひめ」（白色）も育成しています（下写真）。これらのゴマにもぜひ注目ください。

■ 5つの品種のゴマの子実



研究についてもっと詳しく知りたい方は農研機構 HP をご覧ください。

