

## ウェルネスかごしま 健康増進魅力発掘プロジェクト ウェルネス素材部門

すんもはん、画像がないぶー



|                |                      |
|----------------|----------------------|
| 素材名            | なた豆は健康素材としては大変魅力的です。 |
| 名前<br>(ニックネーム) | 吉田 葵 様               |
| 所在地 (県名)       | 鹿児島県                 |

### ポイント

なた豆には赤と白があり、鹿児島県の特産物の「赤なた豆」が本物です。  
なた豆は温暖で、水はけが良く、ミネラル豊富な土地でないと生産できません。これからすると鹿児島特有のシラス台地がなた豆生産に最適地です。今までの研究結果、なた豆から初めて抽出されたアミノ酸の「カナバニン」「コンカナバリンA」酵素の「ウレアーゼ」があります。

カナバニン・・・血行促進、抗炎症作用、抗菌作用、血液体液浄化作用、排膿作用  
コンカナバリンA・・・免疫力を高める、最近の注目すべき作用としてウイルスをブロックして体内への侵入を防ぐ  
ウレアーゼ・・・腎機能強化

その他、ミネラル、ビタミン (B1・B2)、ポリフェノール、食物繊維が豊富です。  
商品は、元気茶、歯磨き、青汁、石鹸、サプリメントがあります。  
これから、鹿児島大学、研究機関などの協力のもとで、基礎的応用研究を考えています。

今も鹿児島大学歯学部の野口教授が中心となり、「薩摩なた豆歯磨き」の臨床実験を継続中であり、良い結果を歯周病学会で発表予定です。