

でんぶん豊富 热帯植物「サゴヤシ」



食料危機に 希望の芽

世界の食料危機を救うかもしれない食材として、でんぶんが豊富な熱帯植物のサゴヤシに注目が集まっている。これまで原産地の東南アジアでは、経済性が高いアブラヤシに栽培が偏り、サゴヤシの栽培技術や知見は乏しかった。この課題解決に、4千キロ以上離れた日本の名古屋大が中心となって力を貸している。取り組みは国連プロジェクトとして発展し、効果的な栽培法の伝授などが進む。

（酒井博章）

名古屋市千種区の名大にある温室で、100本近いサゴヤシの苗が育つ。人工的に洪水や塩害の状況を再現して生育への影響を研究し、発芽時期の均一化などにも取り組む。「野生植物は発芽時期にばらつきがあり、サゴヤシも1日で発芽するのもあれば、長いものでは1年かかる」。研究を主導する同大大学

東南アジアが原産のサゴヤシ。成長した幹には大量のでんぶんを蓄え、食料危機を救う食材として注目されている＝江原宏教授提供

名大など 原産地で栽培指導



サゴヤシに水をやる名古屋大の江原宏教授＝名古屋市千種区で

クライナ侵略などを発端に近年、世界的な食料危機への懸念も高まっている。

そんな中、救世主として目を向けられたのがサゴヤシだった。国連食糧農業機関（FAO）は2022年、江原教授らに栽培法指導などへの協力を打診。名大や三重大などでつくる

研究チームは同年7月～24年1月、原産国の一つであるパプアニューギニアで実際に苗を植えて人工栽培を始めたほか、現地の農業者に生産管理法などを伝えた。

遠く離れた日本で研究が進む一方、現地では世界的に需要があるアブラヤシの栽培に注力してきた。採取されるパーム油が、加工食品や洗剤など多様な用途で利用されるためだ。ただし、栽培地の拡大で熱帯雨林が切り開かれるといった環境問題は、深刻化の一途をたどってきている。

サゴヤシ 東南アジアやオセアニアが原産のヤシ科の植物で、成長とともに幹に大量のでんぶんを蓄える。約10年で収穫時期を迎える。1本の幹には平均300キロが蓄積され、収穫後は幹の皮をはぎ、細かく粉砕したものを水につけることででんぶんを抽出する。原産国のインドネシアなどでは製菓や製麺などの材料で利用。日本でも麺などの打ち粉に使われている。

サゴヤシから抽出されるでんぶんは、小麦粉とは違つてアレルギーの原因物質グルテンがなく、アレルギー対応食としても注目度が高い。江原教授は「サゴヤシに関する科学的な知見は、これまでの日本での研究で十分蓄えられた。いよいよ実用化する時が来た」と意気込んでいた。