

■本資料は業者様向け資料です。一般のご利用者様への説明を目的としたものではありません。  
 ■一般のご利用者様へ説明する資料として使用されますと、法規違反となることがあります。

# 驚異の抗酸化パワー!!

## 南米パタゴニア発のスーパーフルーツ

# マクイベリー



マクイベリーの果実

ゴジベリーやマンゴスチン、ノニ、キウイ、ライチ、各種ベリー類など、抗酸化成分を豊富に含んだ果実を総称して「スーパーフルーツ」と呼びます。「認知度」「味覚」「機能」を併せ持ち、アメリカの健康産業を席卷するスーパーフルーツは、ここ数年日本でも成長している分野です。このスーパーフルーツ市場に、次なる素材が登場しました。南米・パタゴニア地方を原産地とする『MAQUI BERRY(マクイベリー)』です。現存のスーパーフルーツの中で、最高レベルの抗酸化力を持つマクイベリーは、本場アメリカで「次なるスーパーフルーツ」として、ようやく関連製品が流通し始めたばかりのレアな素材。そのマクイベリーが、今春早くも日本に上陸しました。

### 南米・パタゴニア地方の大自然の中で自生



南米チリとアルゼンチン南部にまたがるパタゴニア地方で、マクイベリーは自生しています。

●『MAQUI BERRY(マクイベリー)』は、ホルトノキ科アオイ目に属する「*Aristroterea Chilensis*」という植物の濃い紫色の果実。原産地は、南米のチリとアルゼンチン南部にまたがるパタゴニア地方で、南極からほど近い、豊かな大自然の中で自生しています。極寒の厳しい環境の中で生育する果実は、小粒ながらポリフェノール類を豊富に含有するなど、高い機能性を持つことで知られます。収穫期は2～3月。現地では古くから食用として利用されてきました。その昔、この地の先住民族・マプチェ族は、小柄で粗食だったにも関わらず、インカ帝国やスペインの侵略に最後まで屈することなく勇敢に戦ったという。今ではマプチェ族の屈強さは、彼らが日頃からマクイベリーを食していたからではないかと考えられています。

### 「次なるスーパーフルーツ」として、本場アメリカ注目台頭

●マクイベリーは、チリの採取・加工会社を通じて、ここ1～2年でアメリカへの輸出が始まったばかりのレアな素材。このため、スーパーフルーツの本場アメリカでも、まだ新しい存在です。スーパーフルーツの研究をしている米国フロリダ大学の発表においても、マクイは「注目すべき新たなスーパーフルーツ」として取り上げられました。現在市場に流通するマクイベリー関連製品は、濃縮リキッドタイプ、ドリンクタイプを中心に、一部サプリメント形態の製品が見られる程度で、取扱企業もまだまだ少ない状況です。ただ最近では、アサイーに続く「次なるスーパーフルーツ」として、大手のテレビや新聞などメディアでも取り上げられる機会も増えており、注目のスーパーフルーツの1つとして知名度が上がっています。スーパーフルーツの中でも最高レベルの抗酸化力を持つマクイベリー。スーパーフルーツの本場アメリカでの今後の台頭が期待されます。