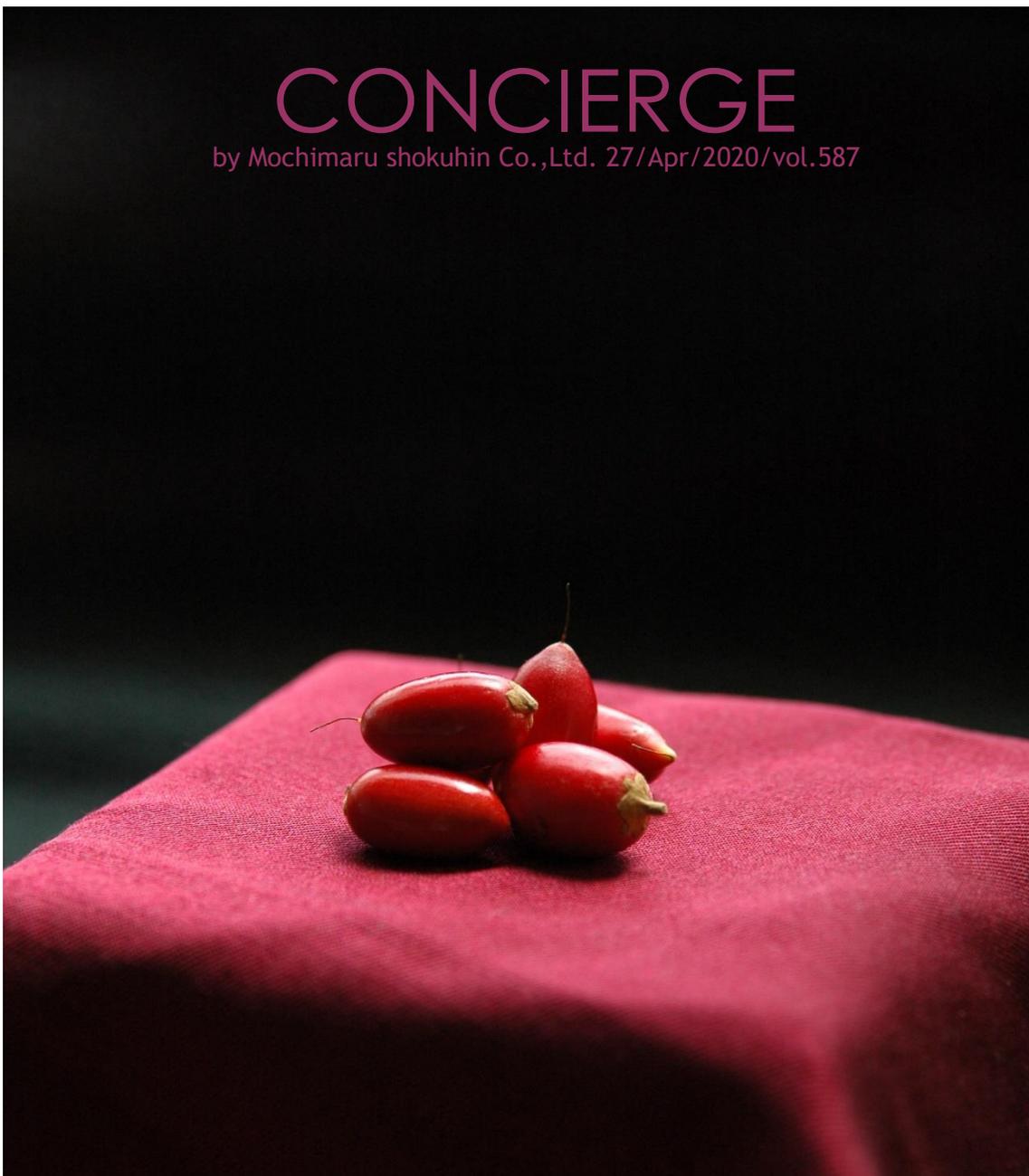


CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 27/Apr/2020/vol.587



ミラクルフルーツ（群馬県産） Miracle fruit, Miraculous berry

まるで赤いコーヒーの実のような小さなミラクルフルーツは、面白い作用のある植物です。日本でも過去、一時有名になったことでご存知の方もいらっしゃると思いますが、その名のとおり一口食すだけで「ミラクル」なことが起きます。ミラクルフルーツには「ミラクリン」という糖タンパク質により人間の舌の甘味受容体を刺激し、その後に食した酸味が甘く感じられるということが生じます。その効果は1〜2時間ぐらい持続するらしく、イベント的に利用され、びっくりとさせることで使われることも多かったです。原産地周辺では古くから酸っぱいものを食べる時に使われていたとか。日本は柑橘の種類も多い国ですが、そこに酸っぱいからと言ってお砂糖ばかりを載せていては、健康にも少し気になるところではあります。ビタミンの補給にこのミラクルフルーツを口に含んでから食してみると、酸っぱすぎたものもシンプルに美味しく戴けるのかもしれない。この実自体には味はありませんが、少し不思議な植物の世界を垣間見られるのは面白い体験です。