



一般社団法人希少糖普及協会
2018年10月26日

ニュースリリース

一般社団法人 希少糖普及協会 11月10日「希少糖の日」を記念して、 希少糖普及イベントを開催

高松、神戸、伊丹、東京で イベントやセミナーを実施
「希少糖フェア」として希少糖含有シロップを使用した料理メニューを提供する飲食店も

- 毎年11月は「希少糖月間」 -

一般社団法人希少糖普及協会(本部:香川県高松市、会長:近藤浩二)は、このたび、11月10日の「希少糖の日」に合わせて、11月を「希少糖月間」とし、希少糖の認知度向上と普及を目的としたイベントを全国で行います。また、希少糖含有シロップを使用したヘルシー料理が複数の飲食店でメニュー化されますので、お知らせします。

希少糖普及協会は、人類の健康な食生活の実現を目指して、希少糖の普及啓発活動を行っています。2017年、当協会では、11月10日を「1110(いい糖)」と読むことができることから、「希少糖の日」と決めました。希少糖をもっと身近な存在に感じてほしいという想いをこの日に込めています。

下記は、11月の「希少糖月間」に行われる主な活動です。

香川県内での活動

- 11月の「希少糖月間」に合わせ、香川県内の複数の飲食店が、「希少糖の日フェア」と銘打つなどして、希少糖含有シロップを使用した料理を提供します。なお、「希少糖ハイボール」は、香川発ご当地ハイボールとして香川県を中心にすでに50店舗以上の飲食店でメニュー化され、人気となっています。



- 11月9日(金)・10日(土)「希少糖ハイボールバー」オープン (JR高松駅構内、丸亀町グリーンけやき広場)
- 11月10日(土)「かがわ菓子まつり」(丸亀町グリーンけやき広場)

主催:香川県菓子工業組合・(一社)希少糖普及協会

希少糖入り和菓子、洋菓子、各菓子店の人気定番商品のほか、和菓子甲子園エントリー作品、かがわ県産品コンクール受賞スイーツまで揃うマルシェ+和菓子づくりワークショップなど、親子で楽しめるスイーツイベント。

香川県外での活動

• 兵庫県神戸市

11月10日(土) 希少糖の日記念イベント「いい糖だね！希少糖」(場所:神戸ハーバーランドumie 特設ステージ)
レアシュガークッキングの実演、トークショー、お笑い LIVE など、楽しく家族で遊べるサンテレビ企画イベント。

• 東京都豊島区

11月16日(金) 女子栄養大学、希少糖普及協会 共催セミナー

「糖尿病 & 肥満予防に向けて ～食後高血糖のコントロールで日々を元気に過ごすための食生活を学ぶ～」
(場所:女子栄養大学駒込キャンパス)

• 兵庫県伊丹市

12月8日(土)「希少糖スイーツ公開講座」(場所:大手前大学・短期大学いたみ稲野キャンパス)

香川県が世界の研究の最先端拠点である希少糖



「希少糖」とは、自然界に微量にしか存在しない、希少な単糖およびその誘導体の総称として、国際希少糖学会(会長:香川大学 何森 健(イズモリ ケン)特命教授)によって定義され、量は非常に少ないのですが、種類は多く、50種以上の糖が存在しています。

また、各種希少糖を大量生産する道筋が何森教授によって示され、香川大学や香川県を中心とした産学官連携事業により、様々な生理活性が発見されています。なかでも最も研究が進んでいる希少糖のひとつ、希少糖「プシコース(アルロース)(※1)」はノンカロリーで甘味度は砂糖の7割程度ありながら、

食後血糖上昇抑制作用、内臓脂肪蓄積抑制作用やアンチエイジング効果が報告されています。さらに、その他の希少糖でも、医薬品や化粧品、農業などへの多様な応用開発が進められています。

希少糖商品化の第1号は、希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」で、2011年、香川県で先行販売の後、2013年から全国販売を開始し、これまでに希少糖含有シロップを使用した商品は1200種類以上開発され、使用企業数600社以上で、2700以上(※2)の品目が販売されてきました。

※1 プシコースは、海外ではアルロースと呼ばれています。 ※2 2018年9月末現在 希少糖普及協会調べ

希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」について

希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」は、「プシコース」、「ソルボース」、「タガトース」、「アロース」などの希少糖類を13～15パーセント含む低GIのシロップ(液糖)です。トウモロコシなどのデンプン由来の安心素材で、既存の糖質(甘味料)を見直し、「ぶどう糖」(脳や筋肉のエネルギー源)・「果糖」(甘味)・「希少糖」(美味しさ、健康とスリムの追及)のそれぞれの長所を生かすようにバランス良く作られています。甘味は砂糖の9割程で、コクがありつつスッキリした甘味があります。性状は液状で、砂糖と同様の甘味料用途として、お料理、飲み物、お菓子やパンなどに幅広く利用できるヘルシー甘味料です。

2011年11月には、国際希少糖学会第5回国際シンポジウムにおいて、「レアシュガースウィート」のヒトでの12週間連続摂取による体脂肪低減効果とその安全性が報告されています。

また、「レアシュガースウィート」には、含まれる希少糖の作用により、卵臭の軽減(ゆで卵、プリンなど)、フレーバーリリースの向上(フルーツジャム、果汁飲料など)、コク味付与・風味向上(餡製品、カスタードクリーム、コーヒー飲料など)、減塩効果(ドレッシング、スープなど)、マスキング(高甘味度甘味料、コラーゲンなど)、水分活性の調整(餡、フラワーペーストなど)等の、甘味調味料としての特長があります。

一般社団法人 希少糖普及協会 (<https://www.raresugar.org>)

一般社団法人希少糖普及協会は、希少糖の利用を普及、発展させることによって、会員の事業発展に資するとともに、希少糖関連技術の進歩および人類の健康と社会の発展に寄与することを目的とし、2012年に設立されました。希少糖関連の研究成果をもとに、利用上有効な情報を分かりやすく発信し、より多くの方々に希少糖の理解を広げる活動や関連する研究を支援する活動を行うとともに、研究会や研修会の開催を通じて関連する利用技術の向上を目指しています。

本ニュースリリースに関するお問い合わせは:

一般社団法人希少糖普及協会 事務局

TEL 087-814-3333 FAX 087-802-1755 Eメール:info@raresugar.org