

# スーパーフルーツ素材の市場動向

編集部

米国では、“スーパーフルーツ”イコールAntioxidant(抗酸化)という考え方が定着しており、飲料、スナック、ヨーグルト、バー製品など一般食品やサプリメントなど広範囲にわたって使われ、市場は賑わっている。日本では、スーパーフルーツという言葉の浸透こそ米国より浅いものの、抗酸化力や機能性を持つフルーツ類への関心は確実に高まっており、種類も豊富になってきている。本稿では、注目の“スーパーフルーツ”素材の市場動向について紹介する。

## 米国で人気の理由

米国では「スーパーフルーツ」はひとつのカテゴリーとして市場に定着している。その人気の秘密はAntioxidant(抗酸化)に優れているところにある。抗酸化能のある物質としては、コエンザイムQ10、β-カロテン、ビタミンE、ビタミンC、ビタミンB<sub>2</sub>など多様にあるが、スーパーフルーツは天然志向が高まっている米国で自然から摂れる抗酸化成分ということで人気を集めている。昨年、アメリカ農務省(USDA)はORACデータベースをHPから取り下げたことにより、ORAC値を掲げたものこそ減ってはいるが、スーパーマーケットなどではスナックやサプリメントコーナーでスーパーフルーツ専用のスペースが設けられるなど安定した市場を築いている。特に現在、普段の食事や間食により健康的なものを取り入れようとする人々が増加し、スーパーフルーツ素材を用いた機能性飲料、サプリメント、バー製品が人気を集めているようだ。

## 日本のマーケットの現状

“スーパーフルーツ”の定義は明確ではないが、一般的に抗酸化物質やビタミン、ミネラルなどを豊富に含んでいる果物のことを示している。日本では定義が曖昧で捉えづらいことなどもあり、「スーパーフルーツ」という言葉の浸透は米国には及んでいないが、このような栄養価の高いフルーツ素材は天然由来というイメージの良さや安心感も手伝ってニーズは高まってきている。ビルベリーを中心としたベリー類、アセロラ、キウイ、柑橘類、ブドウ、リンゴなどだけではなく、アサイー、カムカム、バオバブなど南

米や中東、アフリカなどで食されている日本ではあまり馴染みのなかったフルーツもクローズアップされつつある。国内で流通するスーパーフルーツ素材は表1の通り。また各社、日本にはまだない新たなフルーツ素材の探究を常時行っており、上市候補をもつ企業もある。今後、ますますバラエティが豊かになり、活況を呈していきそうだ。

フルーツの機能性成分は、ポリフェノール類やカロテノイド類、クマリン類、テルペン類などの抗酸化成分に由来することが解明されつつあり、効能としては、美肌、抗酸化、抗糖化、視機能改善、抗炎症、抗メタボ・ダイエット、血流改善などが挙げられるが、特に日本ではフルーツ由来というみずみずしいイメージの良さも手伝って女性をターゲットとした美容・ダイエットの切り口で用いられることが多いようだ。また農林水産省の農林漁村の6次産業化支援などの後押しもあり、みかんやりんごなど地域特産果実に関する研究開発や活用が盛んになってきている。

## 各社が提案するスーパーフルーツ素材

### アサイー

仏・Diana Naturals社は、厳選されたブラジル産原料を使用し、総ポリフェノール含量10%以上で規格化した「アサイーエキス末」を販売する。同社は創業以来80年余り、植物(動物)抽出物のスペシャリストとしてベビーフード、飲料、スープ・ソース・調味料分野に供給しており、確かな実績を誇る。アサイーエキス末は優れた抗酸化力を発揮することから、“抗酸化”や“エナジー”“美容”を訴求した機能性食品向けに

提案している。

キャナは、ブラジル最大のアサイーサプライヤー企業・セントロフローラ社とパートナー契約を結び、アサイーパウダーを供給している。品質の高さと確かなトレサビリティ、安定供給できることが特長であり、引き合いは順調に増えているという。スポーツ飲料やゼリー飲料、ガム、タブレット、シリアルバーなど様々なアプリケーションで提案をすすめている。同社ではアサイーの他、ガラナやマテエキス、カムカム、アセロラなど様々な南米素材も取り扱っており、それらを組み合わせたブレミックス原料も開発中である。

### アセロラ

ニチレイスーコは、早摘みアセロラおよび完熟アセロラの原料供給を行う。今年の4月にさらなる供給体制の強化を図るため、ベトナムに新会社「ニチレイスーコ・ベトナム(有)」を設立。現在、工場を竣工中で来春にも稼働を予定している。

ニチレイグループはアセロラのグローバルリーダーとして、品種改良から栽培管理、製造、流通、機能性研究までトータルで手掛けている。機能性研究では、アセロラ果汁に抗酸化作用やメラニン生成抑制作用があること、ポリフェノール類に血糖値上昇抑制作用などがあることを確認している。早摘みアセロラ特有の抗酸化活性の高いポリフェノール「アセロニン」を発見した。

アセロラにはビタミンCが豊富に含まれているが壊れやすいことからこれまで規格化が困難であったが、同社の冷凍・加工技術により可能となった。アセロラ果汁はフレーバーやビタミンC源として飲料や菓子、サプリメントでの利用は