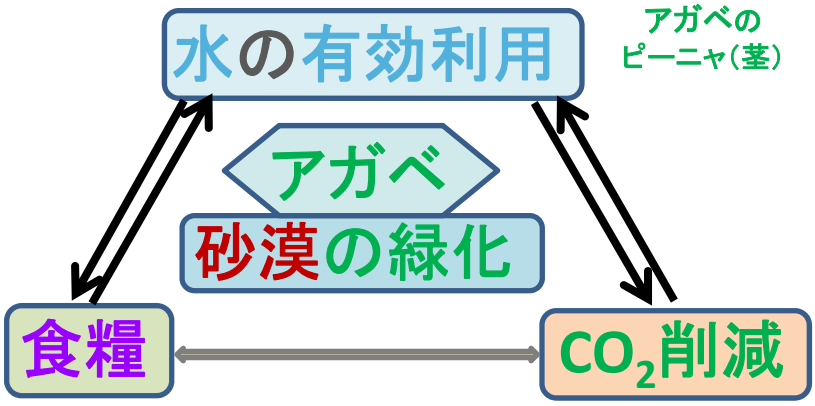
砂漠に生育する地球資源

アガベ(リュウゼツラン)：テキーラの原料植物

アガベの
ピーニャ(茎)



注目のイヌリンとは

- **欧州・北アメリカでは古くから食され糖尿病予防に利用**
- **生活習慣病予防効果をもつ水溶性食物繊維**

アガベイヌリンは特に水に良く溶け食品への展開が容易

◆整腸作用・善玉菌増加・ミネラル吸収促進

イヌリンは、水溶性食物繊維として、小腸では消化されず大腸にまで届き、ビフィズス菌のような腸内善玉菌を増殖させ（プレビオティック）、悪玉菌の繁殖を抑えて、腸の調子を整え、便秘などを改善し、ミネラル（カルシウム・亜鉛など）の吸収も促進します。

◆血糖値上昇抑制効果

低カロリーであると共に、血糖値や血中インスリン値を上昇させません。

◆デトックス効果

有害物質を吸着・排泄することから、デトックス(解毒）効果も期待されます。

アガベイヌリンの出願特許

1）発明の名称　：高水溶性アガベ・イヌリン、アガベイヌリン含有製品、アガベイヌリン由来製品、副産物及びそれらの製造方法

特願2008-520622、出願人：株式会社 アガベ、グアダラハラ自治大学.

2）発明の名称：ミネラル吸収促進食品、ミネラル吸収食品及びミネラル吸収促進方法

特願2008-79369、出願人：株式会社 アガベ.

株式会社アガベ　本社:大阪市中央区和泉町1－1－14 ワイエムビー谷町ビル

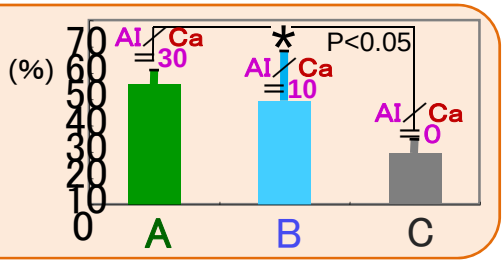
営業所:大阪府和泉市鶴山台4－7－3　Tel & Fax:0725－44－0709　e-mail:eualq002@ican.zaq.ne.jp

メキシコでは古くから食されていて安全

イヌリンを多く含むアガベ(茎：イヌリン含有率25－30%)は、メキシコ各地の9000-2500年前の遺跡で見つかった人糞や歯の化石などの分析から、アガベが主食の一つであったことが確かめられています。メキシコのビールとも称されるプルケはアガベのピーニャに穴をあけ、溜まった樹液を数ヶ月にわたって掬い取ります。これは発酵させたアルコール飲料です。発酵させていない樹液は甘く、アグアミエルと呼ばれ、メキシコで広く飲用されています。テオテワカン遺跡にはアガベを栽培したり、プルケを造ったりするＡＤ200年の壁画があります。

テオテワカン遺跡

アガベイヌリンによるヒトでのカルシウム(Ca)吸収促進効果：
アガベイヌリン(AI)を1日に、9g (A)
及び3 g 摂取(B)で、Ca の吸収を高めた
(大阪市立大学医学部)



アガベ
イヌリン
⇐ 試作&製造 ⇒
プラント

分枝鎖アガベイヌリンは直鎖のチコリイヌリンと比較して、浸透圧が低く、下痢を起こしにくい。また、20倍以上水に良く溶け食品への展開が容易

直鎖チコリ
イヌリン

分枝鎖アガベイヌリン

メキシコ原産テキーラの原料植物アガベ（リュウゼツラン）とは？

- **水の殆どない砂漠地帯に、サボテンと同じ環境で生育**
- **CO_2（炭酸ガス）削減と著しく高い水の有効利用**

アガベイヌリン（糖類）は、CO_2と水を使って、植物が光合成で造り、人間を含めた全ての動物の生命を支えています。乾燥地に生えるアガベやサボテンは気温の低い夜の間だけCO_2吸収を行った後、昼間はCO_2 吸収を止めて、夜間に造ったC4化合物を光合成で糖類にしているので、水の使用効率が著しく高くなります。

- **メキシコ各地で9000－2500年前から、アガベは主食のひとつとして使われてきました。**