

日本カムカム普及協会

住所：144-0052 東京都大田区蒲田 4-25-7 ハネサム 21 6F
電話：03-3738-2831

〈44〉平成16年7月15日(木)

日本パン菓子新聞

第1651号(第三種郵便物認可)



日本カムカム普及協会発足

アマゾンの大自然が生んだ

驚異のフルーツ

“カムカム” ハッピーナイト

アマゾン川源流域に自生する驚異のフルーツ“カムカム”は、
レモンの約60倍、アセロラの2倍以上の
天然ビタミンCを含む。

日本カムカム普及協会は、
ペルー大使館でカムカムのお披露目を行った。

世界 No.1 のビタミンC含有率を誇る
驚異のフルーツ“カムカム”の名前を聞
いたことがあるだろうか。

原産地はペルーのアマゾン川流域でア
マゾン川、ウカヤリ川、マラニョン川、
プトマヨ川の沿岸に集中的に自生す
る。学名は“*Myrciaria dubia* (H.B.K.)
MYRTACEAE”。フトモモ科に属する樹
木で、6ヶ月もの間洪水の中でも生存で
きる生命力と、乾期の渇水状態の土壌で
も枯れ果てない適応力に世界の生物学者
も驚いているという。

果実は直径2cm～3cmで球状、表皮は
滑らかで光沢があり、成熟すると濃い赤
から紫色になる。原産地であるペルーで
は健康に良い果実としてジュース、アイ
スクリーム、ジャム、キャンディー、ド
レッシングなど、加工して料理に幅広く
利用されている。

日本カムカム普及協会発足

5月26日、日本カムカム普及協会が発
足し、ペルー大使館との共催で「“カムカ
ム” ハッピーナイト」が大大使館で開催
された。カムカムは第一にその健康効果
と安全性、そして希少性、環境・社会性
の点で大きな特長がある。

カムカムの特長 1. 健康

100g中に2,994mgという莫大な天然
ビタミンCを含むカムカム。この数値はレ
モンの約60倍、ビタミンCの含有率の高
さで知られるアセロラの2倍以上だとい
うのだから驚きだ。

ビタミンCの健康効果は周知のとおり
だが、カムカムにはこれに加えてビタミ
ンB1、B2、クエン酸、カルシウム、リ
ンなど各種ミネラルが含まれており、そ
の複合効果は、「シミ・ソバカス・日焼け
対策」「疲労回復」「全身の老化防止」「風
邪に対する抵抗力の向上」「血管の若返
り」などさまざま。抗酸化作用による健
康効果と、ビタミンCによる美肌効果は
大いに注目されている。

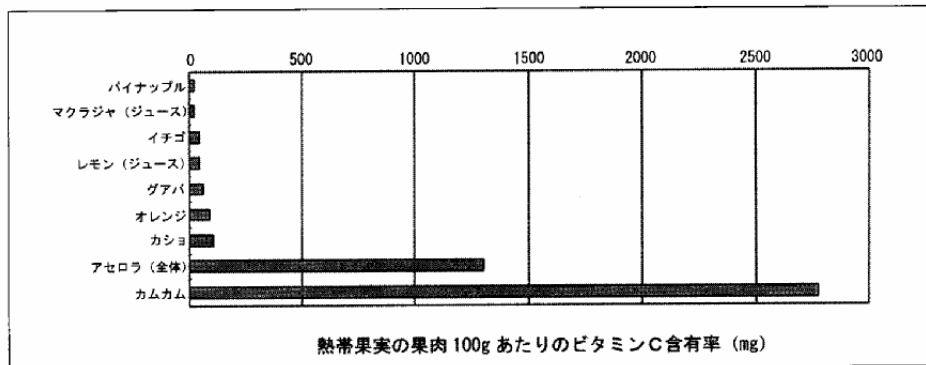


日本カムカム普及協会名誉会長に就任した
駐日ペルー大使ルイス・マキャベロ氏(左)
と同会会長の小西芳三氏

カムカムの特長 2. 希少性

カムカムの天然ビタミンCの含有率の高さは、各種フルーツと比べると以下の

表のとおり。これほど多くの天然ビタミンCをもつフルーツは地球上ただひとつだ。



カムカムの特長 3. 安全性

アマゾンの恵みをいっぱいに取り入れたカムカムのビタミンCは、ビタミン群の中では数少ない水溶性で、過剰摂取しても体内に残留する危険性がない。また昨今日本でもビタミンC摂取の主流となりつつあるサプリメントと比較し、体内への吸収が良く、副作用の心配もない。

るといわれており、地球温暖化を食い止めるためにも大変重要な熱帯雨林地帯。カムカムの育成・栽培は地球環境問題にも大きく貢献している。

また 1990 年以來ペルー政府は麻薬の原料となるココアの栽培で生計を立てている農民に対し、これに代わる代替農作物としてカムカムの栽培を推奨し、現在ではアマゾン内陸部において接木苗による栽培が可能となっている。近年ではこれまでの品種改良の結果、天然物以外にも栽培が可能となり日本国内の商品化にも対応できる供給体制が整っている。

カムカムの特長 4. 環境・社会性

カムカムが自生するアマゾン川の源流域は地球上の酸素の 20% を供給してい



淡いピンク色がきれいなカムカムを使った南米のカクテルビスコ (左) とゼリー (上)

ペルーでは酢やレモン汁の代わりとして料理にも多用される

日本のマーケットでの販売実績現況

現在カムカム使用製品は(株)キノスや(株)JR 高崎商事ほかで取り扱っている。販売ルートはネット通販や JR 東日本駅構内など。

カムカム問い合わせ先：
 日本カムカム普及協会事務局
 TEL:03-5117-8933
 FAX：03-3523-2746