

ペルーの「カムカム」登場！ 健康果実

レモンの約60倍のビタミンC

南米・ペルー共和国のアマゾン地域に自生している果物「カムカム」を日本で広めようと日本カムカム普及協会事務局（東京都中央区、小西芳三会長）と在日ペルー大使館（ルイス・マキヤベロ駐日ペルー大使）は、5月26日、都内の在日ペルー大使館で同協会発足記念パーティー「カムカム・ハッピーナイト」を開催した。同協会・名誉会長のマキヤベロ駐日ペルー大使、小西会長、顧問の朝日本食品分析センターの斉藤実氏、理事の東京海洋大学

ルイのアマゾン川源流域に2994メートル（半熟時）のピタミンCが含まれおり、これはアセロラの約2倍、レモンにおいては約60倍もの量に相当する。

ペルーでは、このビタミンCの多さに着目し、ジュース、アイスクリーム、ジャム、キャンディーやゼリー、ドレッシングなどさまざまな食品に活用しているという。

マキヤベロ駐日ペルー大使は「ペルーは、古くはトマトやじゃがいもの原産国として、ここ数年は日本でも健康食品として人気の高いマカやキヤッツクロ、ヤーコンなどの健康志向の素材が多くあり、カムカムもそのひとつ」とあいさつ。小西会長は「ビタミンCの含有量の多さは世界でもまれな植物だ。カムカムを日本において大々的に普及していきたい」と抱負を述べた。

また、カムカムの特徴について発表した山口客員助教は「ビタミンCを1000ミリグラム摂取するにはレモン2個を食べないと満たされないが、カムカムだとショットグラス1杯分でその1000ミリグラムが摂取できる。カムカムは、アマゾン川の源流近くの水際に自生しており、ペルー政府は、このカムカムがコカインの生



たわわに実るカムカム

果実は、直

育地域と重なっていること
もあって、麻薬撲滅代替農
作物の核としてカムカムの
栽培を推奨している」と述
べた。

引き続き、小田栄養士か
らカムカム料理の紹介があ
り「カムカムの酸味はフル
ーティーなので、味噌や醬
油など日本の調味料の味と
よく合い、日本の普段の食
卓メニューへの採用がしや
すい」とコメントした。

なお、カムカムの原材料
の加工形態は、冷凍ピュー
レ、ストレートや濃縮の果
汁、フリーズドライやパウ
ダーなどがあり、これらを
使用した飲料水や果汁など
加工食品が、国内の一部メ
ーカーからすでに発売され
ている。

▽日本カムカム普及協会
〒104-0041 東京
都中央区新富1-17-18ハ
コネビル4階(キノス内)、
☎03-5117-8933
現在、一般・法人会員
を募集中。