

奥日立きららの里のチャチャルガン

チャチャルガン *Hippophae rhamnoides* L.は、モンゴルの砂漠に自生する「ぐみ科」の喬木です。過酷な環境でも育ち、その種子には α -リノレン酸、リノール酸、オレイン酸が含まれ、果実にはビタミンC、カロテノイド、トコフェロール、フラボノイド、有機酸が含まれることから、中国ではサジー（沙棘）の名で、抗潰瘍、高血圧改善、抗炎症、皮膚障害改善、肝臓繊維化改善の効能を有する健康食品として利用されています。

日立にある「きららの里」のモンゴルの丘にはチャチャルガンがモンゴルから 150 本ほど植栽され人の背丈ほどに育っています。写真にあるように 2009 年には初めてオレンジ色～赤色の実をつけました。



果実は、甘酸っぱく生のままでもおいしく食べられます。日立市では、果実からジャム加工品の試作を始めています。また、当研究室では、葉を原料に健康茶の開発研究を行っています。

研究室から



左から 「落合式透気乾燥機」で熱風乾燥（条件 80℃、75 分、30 分毎に攪拌）、火入れ 7 分、6 分、5 分、4 分（500W）したもの。青臭さがとれた火入れ 6 分、7 分が飲みやすいです。なお、製造したチャチャルガン茶には、緑茶より強い抗酸化活性が認められました。