

項目	内容
名称	アサイヤシ [英]Acai Palm、Amazon Acai、Assai Palm、Cabbage Palm [学名]Euterpe oleracea Engel
概要	アサイヤシは、アサイまたはアサイーとも呼ばれ、「AH-sigh-EE」と発音するようである。南米北部（アマゾン）に分布する雌雄同種のヤシ科の植物で、細長く、高さが30 m以上にもなる。ひとつの木に3～4房の果実（直径1～1.5 cmの球形）をつけ、1房の果実の量は3～6 kgである。未成熟時の果実は緑色であるが、成熟すると紫色になる。果実（アサイベリー）や果汁が飲料、酒、アイスクリーム、ゼリーなどに利用されている。
法規・制度	<b>■ 食薬区分</b> 「専ら医薬品として使用される成分本質（原材料）」にも「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料）」にも該当しない。
成分の特性・品質	
主な成分・性質	<ul style="list-style-type: none"><li>・果肉にはシアニジン-3-グリコシド (1,040±58.2 mg/L)、ペラルゴニン-3-グリコシド (74.4±2.90 mg/L)、フェルラ酸 (212±5.29 mg/L)、(-)-エピカテキン (129±3.28 mg/L)、没食子酸 (64.5±1.64 mg/L)、エラグ酸 (55.4 mg/L)などのポリフェノールやアントシアニンが含まれる (<a href="#">PMID:15030208</a>)。</li><li>・種子には63～81%のセルロースやヘミセルロースなどの繊維やプロトカテキユ酸が含まれる。他の成分はまだ分かっていない (<a href="#">PMID:16756342</a>)。</li></ul>
分析法	<ul style="list-style-type: none"><li>・種子をメタノールで抽出し、HPLC-MSにてプロトカテキユ酸を分析した報告がある (<a href="#">PMID:16756342</a>)。</li><li>・果肉中のアントシアニンをHPLCにて分析した報告がある (<a href="#">PMID:15030208</a>)。</li></ul>

## 有効性

循環器・呼吸器	調べた文献の中に見当たらない。
消化系・肝臓	調べた文献の中に見当たらない。
糖尿病・内分泌	調べた文献の中に見当たらない。
生殖・泌尿器	調べた文献の中に見当たらない。
脳・神経・感覚器	調べた文献の中に見当たらない。
免疫・がん・炎症	調べた文献の中に見当たらない。
骨・筋肉	調べた文献の中に見当たらない。
発育・成長	調べた文献の中に見当たらない。
肥満	<b>RCT</b> ・過体重の男性23名 (平均46±1.9歳、イギリス) を対象とした二重盲検クロスオーバー無作為化プラセボ対照試験において、高脂肪 (脂質50 g含有) の朝食とともに、アサイー果肉150 g含有スムージーを単回摂取させたところ、血管内皮機能 (FMD) の上昇、総酸化能の低下が認められたが、血圧に影響は認められず、食後のインスリン濃度が増加した ( <a href="#">PMID:27680990</a> )。
その他	調べた文献の中に見当たらない。

ヒトでの評価

参考文献

[\(PMID:15030208\) J Agric Food Chem. 2004 Mar 24;52\(6\):1539-45.](#)

[\(PMID:16756342\) J Agric Food Chem. 2006 Jun 14;54\(12\):4162-7.](#)

[\(PMID:16478240\) J Agric Food Chem. 2006 Feb 22;54\(4\):1222-9.](#)

[\(PMID:16635558\) J Ethnopharmacol. 2006 Sep 19;107\(2\):291-6.](#)  
[Epub 2006 Mar 22.](#)

[\(PMID:20351708\) J Perinatol. 2010 Apr;30\(4\):291-4.](#)

(22) メディカルハーブ安全性ハンドブック 第2版 東京堂出版 林真一郎ら 監訳

[\(PMID:27680990\) Am J Clin Nutr. 2016 Nov;104\(5\):1227-1235.](#)

[\(PMID:17061840\) J Agric Food Chem. 2006 Nov 1;54\(22\):8604-10.](#)