

項目	内容
名称	サトウキビ、甘蔗 [英]Cane、sugar cane、noble cane [学名]Saccharum officinarum L.
概要	サトウキビは禾本科の多年生草本。インド原産で熱帯や温帯地方で栽培されており、国内では沖縄県や鹿児島県で見られる。成熟するに従い、ショ糖分や繊維量が増加し、還元糖（果糖）の含有量が減少する。成熟したサトウキビは茎を生で食したり、砂糖（黒糖など）の原料として利用される。砂糖の原料にはテンサイやヤシなども使用されるが、黒糖はサトウキビを煮詰めてつくられたものをいう。
法規・制度	<p>■ 食薬区分</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・カンショ（サトウキビ）根：「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）に該当する。</li> </ul> <p>■ 食品添加物</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・既存添加物 <ul style="list-style-type: none"> <li>くん液（スモーク/スモークフレーバー/木酢液/リキッドスモーク）：製造用剤</li> <li>サトウキビロウ（カーンワックス/ケーンワックス/植物ワックス）：ガムベース</li> </ul> </li> </ul>
成分の特性・品質	
主な成分・性質	<ul style="list-style-type: none"> <li>・草丈2～4 mの多年生草本で、葉は1～2 mの広線形。茎葉直径2～6 cmで中実。茎頂に円錐花序をつけ、花は灰白色。茎の汁は非常に甘い（102）。</li> <li>・成熟したサトウキビ100 g中には、水分70～77 g、ショ糖11～17 g、食物繊維</li> </ul>

9.5~15 g、還元糖0.4~2 g、非糖有機物0.5 g、灰分0.5~1 gが含まれている。しかし、サトウキビの種類や成熟程度、産地、肥料などにより成分比は異なる (103)。

・黒糖・黒砂糖とは、サトウキビの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいう (104)。シヨ糖純度は85%前後であるが、甘さは濃厚で強い風味を持つ (105)。

分析法

・LC-MS/MSを使用してサトウキビ中の残留農薬を分析した報告がある ([PMID:25743588](#))。

有効性

循環器・  
呼吸器

**RCT**

・慢性閉塞性肺疾患患者178名 (試験群91名、平均62.89±9.53歳、中国) を対象とした二重盲検無作為化プラセボ対照試験において、サトウキビバガス (さとうきび搾汁後の残渣) 3 gX2/日を30日間摂取させたところ、SGRQ (疾患特異的な健康関連QOL評価尺度) において活動と衝撃、総合の項目で改善が認められたが、症状の項目に影響は認められず、mMRC (呼吸困難評価の質問票) においても影響は認められなかった ([PMID:28459236](#))。

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

調べた文献の中に見当たらない。

その他

調べた文献の中に見当たらない。

試験管内・  
動物他での  
情報評価  
報

調べた文献の中に見当たらない。

参考文献

- (22) メディカルハーブ安全性ハンドブック 第1版 東京堂出版 林真一郎ら 監訳
- (30) 「医薬品の範囲に関する基準」(別添2、別添3、一部改正について)
- (34) 有用植物和・英・学名便覧 北海道大学図書刊行会 由田宏一
- (91) Registry of Toxic Effects of Chemical Substances (RTECS)
- (101) 既存添加物名簿収載品目リスト (公財) 日本食品化学研究振興財団
- (102) 健康・機能性食品の基原植物事典 中央法規
- (103) 新・櫻井総合食品事典 同文書院
- (105) 世界有用植物事典 平凡社
- (105) 世界有用植物事典 平凡社 ([PMID:28459236](#)) J Tradit Chin Med. 2016 Aug;36(4):418-26.
- (104) 食品表示に関するQ&A ([PMID:25743588](#)) 食品衛生学雑誌. 2014; 55(6):254-60.