

項目	内容
名称	イナゴマメ、アルガロバ、キャロブ [英]Carob、locust bean、St. john's bread、karoub、algaroba、algarroba bean、caroubier [学名]Cerstonia siliqua L.
概要	イナゴマメは、東部地中海沿岸地方原産のマメ科の常緑小高木である。古代から、家畜の飼料として用いた他、若い莢の汁液を用いて酒をつくったとされる。果実は甘い芳香を持ち、糖を多く含む。
法規・制度	<ul style="list-style-type: none">■ 食薬区分<ul style="list-style-type: none">・果肉、葉、豆、莢：「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。■ 食品添加物<ul style="list-style-type: none">・既存添加物<ul style="list-style-type: none">カロブ色素：着色料、製造用剤カロブビーンガム：増粘安定剤・天然香料基原物質リスト<ul style="list-style-type: none">キャロブ（イナゴマメ/カロブ）が記載されている。■ 海外情報<ul style="list-style-type: none">・米国では、GRASに該当する。
成分の特性・品質	

主な成分・性質	<ul style="list-style-type: none"> ・フラン誘導体 (3-エチルフラン、2-ブチルフラン、2-プロピルフラン、3- (3-フラニル)-2-メチルプロペナル)、トコフェロール、コンカナバリンA、ゴム質などを含む (102)。 ・果実には糖分40~50%、脂肪0.5%、磯楽さん0.6~1.3%を含む (29)。
分析法	<ul style="list-style-type: none"> ・イナゴマメのフェノール酸、フラボノイド配糖体をESI-MS法で分析した報告がある (PMID: 27041851)。
有効性	
ヒトでの評価	<p>循環器・呼吸器</p> <p>RCT</p> <ul style="list-style-type: none"> ・総コレステロール値が高めの健康な男女88名 (試験群43名、平均42.9±9.5歳、スペイン) 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、イナゴマメ由来不溶性ポリフェノール4 g×2回/日を4週間摂取させたところ、血中脂質 (TC、LDL-C、LDL-C/HDL-C、TG) の低下とHDL-Cの上昇が認められた (PMID:20094802)。 ・高コレステロール血症の男女58名 (試験群29名、平均55±10歳、ドイツ) 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、イナゴマメ繊維15 g/日を6週間摂取させたところ、血中脂質 (TC、LDL-C)、ApoBの低下とApoB/ApoA1比の上昇が認められた。一方、血中脂質 (HDL-C、TG、TC/HDL比、LDL-C/HDL-C比)、ApoA1に影響は認められなかった (PMID:14569404)。
	消化系・肝臓
	糖尿病・内分泌
	生殖・泌尿器
	脳・神経・感覚器
	免疫・がん・炎症
	骨・筋肉
	発育・成長
	肥満
	その他
参考文献	<p>(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</p> <p>(29) 牧野和漢薬草大図鑑 北隆館</p> <p>(78) 改訂 食品添加物インデックス 和名・英名E No.検索便覧 中央法規 社団法人日本輸入食品安全推進協会</p> <p>(91) Registry of Toxic Effects of Chemical Substances (RTECS)</p> <p>(101) 学名でひく食薬区分リスト 薬事日報社 佐竹元吉 監修</p> <p>(102)健康・機能性食品の基原植物事典 中央法規</p> <p>(PMID:14569404) Eur J Nutr 2003 42(5) 235-42.</p> <p>(PMID:20094802) Plant Foods Hum Nutr 2010 65(1) 50-6.</p> <p>(PMID:27041851) Pharmacogn Mag. 2016 Jan;12(Suppl 1)S1-6.</p>