あしたば / Ashitaba is a traditional vegetable native to Japan.

明日葉



学名 / セリ科 / シシウド属 Angelica keiskei / Apiaceae / Angelica

明日葉に含まれる黄色い物質はカルコン化合物、キサントアンゲロール 4-ヒドロキシデリシンという機能性物質で明日葉だけに多量に含まれています。

The yellow substance contained in Ashitaba is a chalcone compound, xanthoangelol 4-hydroxyderricin. It is a functional substance and is contained in large quantities only in Ashitaba.



明日葉は昔から機能性の有る健康野菜として食され、民間薬としても高血圧、がん予防、 抗菌、抗アレルギー、整腸作用等で使用されてきました。多数の大学での機能性効果研究 はネイチャー誌にも掲載され、抗糖尿病、抗認知症、抗骨粗しょう症等多くの耐病効果が 学会発表されています。美味しくてどんな料理にも使いやすく、国の生薬リストにも 載っており、薬膳料理の材料として用いる事が出来ます。

In Japan, Ashitaba has long been eaten as a functional healthy vegetable, and has been used as a folk medicine for hypertension, cancer prevention antibacterial, anti-allergic, and intestinal regulation effects.

Functional effect research at mane universities has been published in the Nature Communications, and many disease resistance at effect such as anti-diabetes, anti-dementia, and anti-osteoporoses have been presented at academic conferences. It is delicious and easy to use in any dish, and it is on the national herbal medicine list, so it can be used as ingredient in medicinal dishes.

新品種アシタバ 品種登録済み:理恵 14641号 育成者 New variety Ashitaba variety: Rie 14641 Breeder

(問い合わせ / Inquiries) 株式会社農学研センター 茨城県ひたちなか市市毛 1087-1 http://www.nougakuken.com/ nichinou@apricot.ocn.ne.jp TEL: 029-272-4182 FAX: 029-272-4221