



各 位

2026 年 9 月 16 日

食用ウチワサボテンの食品素材としての可能性をヒト試験で検証 —満腹感・食欲への影響と、果汁との組み合わせによる嗜好性を評価—

綿半トレーディング株式会社（東京都新宿区 代表取締役社長：有賀 博 以下、当社）が展開する食用ウチワサボテンブランド「SABOVEG（サボベジ）」に関連して実施した研究が、第 73 回日本栄養改善学会学術総会（大分県別府市・別府大学）にて発表されました。



※画像はイメージです。

本研究では、国内ではまだ認知度の低い「食用ウチワサボテン」を新たな食品素材として評価することを目的に、栄養成分の分析に加え、飲料として摂取した際の食後の満腹感・空腹感・食欲への影響、さらに果汁を組み合わせた際の嗜好性について検討しました。

■ヒトを対象とした試験で、サボテンスムージー摂取後の満腹感・食欲を評価

食後の満腹感や空腹感などを評価する腹持ち試験では、成人女性 17 名を対象に、単盲検クロスオーバー試験を実施しました。試験では、「サボテンスムージー120g+リンゴジュース120g」を摂取する条件と、「水120g+リンゴジュース120g」を摂取する対照条件を比較し、摂取後 0～180 分における空腹感、満腹感、食欲などの変化を評価しました。

その結果、サボテン摂取条件では、対照条件と比較して満腹感の指標が高く、空腹感および食欲の指標が低くなりました。また、摂取後 90 分以降では、空腹感や食欲の回復が抑えられる傾向が確認されました。

一方、胃腸症状については、サボテン摂取条件と対照条件との間に有意な差は認められませんでした。

これらの結果から、食用ウチワサボテンは、飲料として摂取した場合に、満腹感の持続や食欲に影響を及ぼす可能性が示唆されました。

■ 低エネルギーで食物繊維を含む食用ウチワサボテン

成分分析の結果、食用ウチワサボテン 100g 当たりの栄養成分は以下のとおりでした。

- ・エネルギー：12 カロリー
- ・食物繊維：2.1 グラム
- ・水分：94.9 グラム

低エネルギーでありながら食物繊維を含むことから、食用ウチワサボテンは、従来の「観賞用植物」というイメージにとどまらず、食品素材として活用できる可能性が考えられます。

■ 果汁との組み合わせで、飲みやすさが向上

さらに、28 名を対象に、サボテンスムージーに 4 種類の 100%果汁（リンゴ、オレンジ、グレープ、パイナップル）を組み合わせた官能評価を実施しました。

その結果、果汁を加えることで総合評価が向上し、特にリンゴ果汁およびグレープ果汁との組み合わせで高い評価が得られました。また、果汁を加えることで甘味や旨味が増し、サボテン特有の青臭さを感じにくくなる傾向も確認されました。

これらの結果から、果汁との組み合わせは、食用ウチワサボテンの風味を活かしながら、より飲みやすく、受け入れられやすい食品・飲料へ展開するための有効な方法となる可能性が示されました。

■ 「食べるサボテン」を、科学的根拠のある食品素材へ

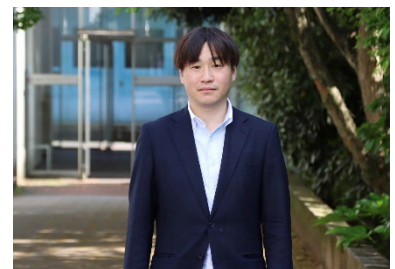
日本では、サボテンは「観賞する植物」というイメージが一般的で、食用としての認知はまだ十分に広がっていません。

当社では、食用ウチワサボテンを「SABOVEG（サボベジ）」として、日本の食卓に新しい野菜の選択肢として提案しています。今後も、研究機関や大学等との連携を通じて科学的根拠を積み重ね、食用ウチワサボテンの食品素材としての価値を客観的に明らかにするとともに、さまざまな食品・飲料への活用を進めていきます。

【コメント】

中部大学 准教授 田中 守

「日本ではまだなじみの少ない食用ウチワサボテンですが、今回、ヒトを対象とした研究を通じて、その特性や食品素材としての可能性が少しずつ明らかになってきました。今後も科学的根拠を積み重ね、食用ウチワサボテンの食品素材としての価値を客観的に明らかにしていきたいと考えています。」



※本リリースは研究結果に基づくものであり、特定の疾病の診断、治療または予防を目的とするものではありません。

【本件に関するお問合せ】

○綿半トレーディング株式会社 企画営業部

住所 東京都新宿区四谷 1 - 4

T E L 03-3353-2303 M A I L planning@watahan.co.jp