第３号様式

平成２２年度　京都府立大学地域貢献型特別研究（ACTR）成果

分類番号	A	取組名称	生酛造り日本酒中のペプチドによる炎症性腸炎の抑制効果

研究代表者：　生命環境科学　研究科　講師　：　和田　小依里

研究担当者：

京都府立大学（佐藤健司（敬称略））

外部分担者・協力者（京都府立医科大学･吉川敏一氏、招徳酒造株式会社･木村紫晃氏）

主な連携機関（所在市町村、機関（部署）名）

京都市伏見区　招徳酒造株式会社

【研究活動の要約】

日本酒は古くから伝わるアルコールで「酒は百薬の長」といわれるように、正しく飲めば健康増進作用もあります。一方で、ビールやワインなどの消費に押されて、日本酒の生産量や販売量は低下しています。今回はマウスを使った実験で、日本酒に含まれる成分が腸炎を改善させる作用があることが明らかになりました。腸炎が起こることにより、体重の減少や腸の長さの短縮を来しますが、日本酒中の特定の成分を毎日投与されたマウスは、体重の減少が改善し、腸の長さの短縮が抑制されました。慢性の炎症はがんや動脈硬化などのさまざまな疾患の原因となることがわかっていますので、日本酒中の成分に炎症を抑える作用があれば、病気の予防に役立つと考えられます。今後はこの有効成分を突き止め、人が経口摂取できるような方法を開発し、人々の健康増進に役立ててゆく予定です。また、この研究が日本酒の良さを見直すきっかけとなり、伏見をはじめとした酒造業界の活性化につながることを期待しています。

【研究活動の成果】

日本酒を京都府立大学で開発した分取用等電点電気泳動法により分画して、それぞれを腸炎をおこしたマウスに毎日摂取させたところ、特定の分画に腸炎を改善する効果があることが明らかとなりました。腸炎による体重の減少、腸管の長さの短縮、下痢、下血などが改善されました。このことから日本酒中の特定成分には炎症を抑える作用があることが考えられ、腸炎をはじめとしたさまざまな疾患の予防に役立つことが考えられます。日本酒は古くから伝わるアルコールで、食経験が長く飲み過ぎなければ安全性も高い食品です。そこで日本酒中の有効成分を安全な方法で取り出し、人が食べられる健康食品を開発していくことを考えています。

【研究成果の還元】

H22/9/3　韓国　ソウル　「バイオコリア 2010」

H22/10/4 仙台　「第 15 回日本フードファクター学会学術集会」

H23/6/26 フランス　パリ　「第 10 回国際炎症学会」発表予定

「京都府立大学人間環境学部食保健学科健康科学研究室　2010 年度卒業論文･大学院論文要旨集第 11 号 pp47-71」

【お問い合わせ先】　生命環境学部　健康科学研究室　職名　講師：和田小依里

Tel:　075-703-5484　E-mail: poisson@kpu.ac.jp