

発酵玄米に胃がん予防パワー

玄米を麹菌で発酵させた食品(FBR A)に胃がんを予防する効果のあることが、岐阜大学副学長の森秀樹・医学研究科教授(腫瘍病理学)による動物実験で明らかになった。森教授は「特定の物質や食品が胃がんを抑えるというデータの得られることは極めて珍しい」と話しており、研究結果を第九回世界消化

管がん学会(スペイン・バルセロナ、二十七―三十日)と第十四回日本がん予防学会(東京、七月十二、十三日)で発表する。実験は玄米酵素(札幌、岩崎輝明社長)の委託で二〇〇五年から〇六年にかけて行われた。同社は、FBR Aに大豆などを加えた食品を「ハイ・ゲンキ」の商品名で販売しており、全国

に十万人の顧客がいる。森教授は、雄のラットを複数の群に分けて五十二週間実験した。このうち、発がん物質を実験前半の二十六週間経口投与し、FBR Aをまったく投与しなかったラット群の胃がん発生率は61%で、平均腫瘍数は一・六七個だった。

一方、同じく実験前半の二十六週間に発がん物質を

岐阜大副学長が究明

与え、後半の二十六週間は10%(重量ベース)のFBR Aを混ぜた餌を与えたラット群の胃がん発生率は25%で、平均腫瘍数は〇・三五個だった。これから「FBR Aを食べることは胃がんの予防に有効である可能性が示唆された」と結論付けている。

森教授は二〇〇〇年以降に行った一連の動物実験で、FBR Aに大腸、肝臓、食道、ぼうこうの発がんを抑制する作用があることを示す結果を得ており、これ

らをいずれも欧州の専門誌に投稿、掲載されている。

FBR Aのがん予防効果について、森教授は「玄米の胚芽や繊維部分に含まれるフェルラ酸やフィチン酸などいくつかの有用成分が発酵によって増強された上で総合的に作用しているのではないかとした上で、一連の実験結果は、FBR Aがヒトの消化器がんの発生予防に有望な物質であることを示している」と話している。