

# ダイオキシン吸収を抑制

ダイオキシン国際会議で長山淳哉(九州大学准教授)が発表

## 玄米発酵食品の摂取で

### 油症原因物質を体外排泄促進

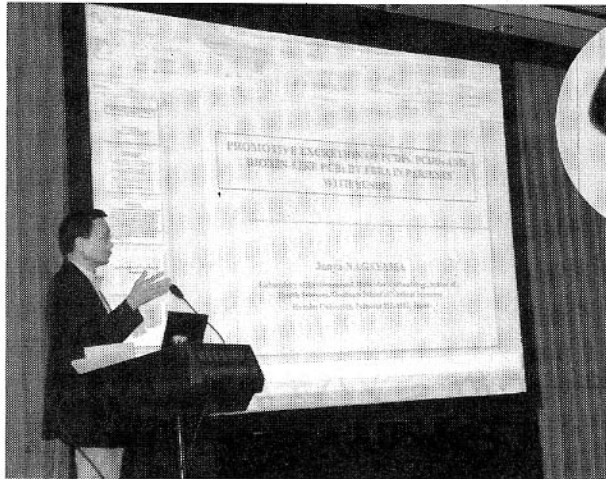
食用油に混入したダイオキシン類が原因で発生した日本国内最大の食品公害「カネミ油症」の患者が体外へダイオキシン類を排泄することに、玄米発酵食品が有効なことが、厚生労働省全国油症治療班の長山淳哉・九州大学准教授らの研究で分かった。中国・北京で開催された「2009年ダイオキシン国際会議」において、「玄米発酵食品の摂取による油症原因物質の体外排泄促進に有効」を演題に、九州大学准教授・長山淳哉氏が初めて発表した。

IAB(International Advisory Board)

主催による同会議は、八月 発表、講演発表者は約二〇二  
二十三日二十八日の六日 〇名を超えた。



長山淳哉氏の発表内容によると、研究に使った健康食品は札幌市の健康食品専門会社「玄米酵素」が発酵した玄米やスピルリナを原料に製造販売する「ハイ・ゲンキ」。同研究には福岡県在住の四〇七〇代の油症患者一八人を二グループに分け、二年間、一年交代で摂取してもらった。



関係者約1000名が参集(円内は長山教授)

研究した結果、油症の主な原因物質のダイオキシン類、ポリ塩化ベンゾフラノン(PCDF)の血中濃度を測定すると、両グループとも食べた年は下がり、食べていなかった年は上がった。玄米発酵食品「ハイ・ゲンキ」を一年目は食べて二年目は食べない二〇人(Aグループ)では、PC

DFの血中濃度が一年後に下がり、二年後上がった。一方、一年目は食べずに二年目は食べる八人(Bグループ)では、一年後に上がり、二年後は下がった。

特に高濃度の患者三人は、研究開始前に一μ当たり一〇四七ピコ(ピコは一兆分の一)であった平均濃度が、一年間の摂取後に一〇二八ピコに低下。摂取しなかった一年後は再び一〇三五ピコに上がり、変化が顕著であった。

発表の最後に長山准教授は、「食物繊維と葉緑素がたくさん含まれている玄米発酵食品を積極的に摂ることで、ダイオキシンの吸収を抑制し、体外に排出する効果があったと考えられる。対症療法ではなく、油

症原因物質を体外に出し、根本的治療につながる」と結論付けた。

「ダイオキシン国際会議」は一九八一年の初開催から

今年で二九回目。二〇一〇年は九月十二日から十七日迄、アメリカのサンアントニオにおいて開催される予定。