

研究テーマ 胃腸を丈夫にする野菜脂質

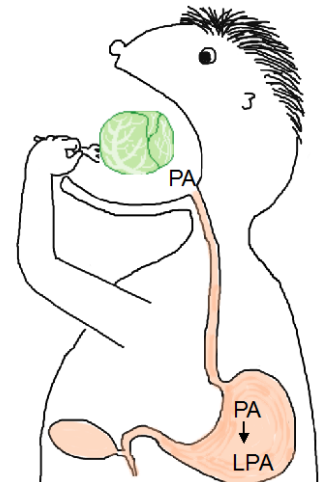
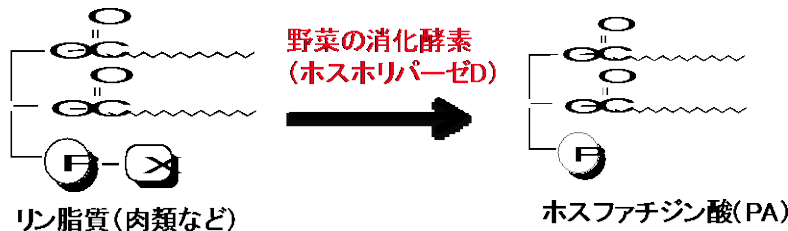
徳島大学薬学部 准教授 田中 保

研究シーズ概要

ストレスを受けたり、アスピリンなどの薬を継続的に服用すると、胃の粘膜が障害され、胃潰瘍になることもある。我々は胃潰瘍を抑制する脂質を植物脂質に見出した。この脂質はホスファチジン酸というリン脂質で、ダイコンなどアブラナ科やソバなどタデ科の野菜に多い。これらの野菜は昔から胃腸を癒すといわれている食材でもある。

応用範囲／今後の展望

ホスファチジン酸を多く含む食材が見つければ、痛んだ胃腸を丈夫にする食材として宣伝できる。この目的で、いくつかの四国特産品について調べたところ、ソバに多いことがわかった。ホスファチジン酸は植物組織を破砕する際に、活性化される酵素で作られるので、ワサビやダイコンおろしなども効果が期待でき、他の食材とを食べ合わせるとホスファチジン酸が強化される。そのような食には抗消化性潰瘍効果が期待できるので、薬膳料理に科学的エビデンスを与えることにも繋がる。



だいこんおろしやワサビをする下ろすと、ホスホリパーゼDがPAを作る。PAがLPAへと消化され、粘膜に作用して、防御機構を活性化すると考えられる。