

## 話題の焦点

琉球大学大学院医学研究科の益崎裕章教授ら

は、玄米に高濃度に含有されるγオリザノールが脳・視床下部に作用し、

高脂肪食に対する嗜好性を軽減することによって肥満や糖尿病の予防と進展悪化の防止に役立つことを発見。6月15日、東京・市ヶ谷のJSTホールで開かれた同大学の技術説明会で報告した。

メタボリックシンドローム・肥満症は心筋梗塞や脳血管障害に対する高

ック菓子に5〜20%課税することを決めた。同10月、デンマークでは脂肪税が導入され、飽和脂肪酸を2.3%以上含む食品に課税するというニュースが一般紙の紙面を賑わせた。

性つまり食行動の面からのアプローチで、手法としても極めて画期的な試みである。同大学が実施した沖縄県のメタボリックシンドローム男性を対象としたパイロット臨床研究(フラボー研究)で、白米食から玄米食に替えると体重が減少し、

# 抗肥満に玄米成分

## 高脂肪食への嗜好を軽減

琉球大

リスクの状態であり、世界的に大きな関心事となっている。昨年9月ハンガリーではポテチ税が導入され、糖分や塩分の多いアイスクリームやスナ

市販の健康食品やトクホ製品、臨床応用されている抗肥満薬も臨床決め手に欠けるのが現状。

この解析から、玄米成分の玄米食から白米食に替えると体重が増加、また玄米食は食後の血糖値・インシュリン上昇を緩和する。この物質を実験用マウスに与えると、高脂肪食を

敬遠して普通のエサを好むように食行動が変化し、結果、肥満の改善・糖尿病の改善が認められた。

前述のパイロット研究で、白米食から玄米食に替えると体重が減少し、

するため、通常食と高脂肪食群、白米を混ぜた群、玄米を混ぜた群で高脂肪食に対する嗜好性を評価したところ、玄米混餌群で高脂肪食への嗜好が大幅に軽減されること

が分かった。また、高脂肪食で亢進する視床下部での小胞体ストレスを抑制、正常化すること。さらに、その成分が米糠油および米胚芽油に特有の生理活性物質であるフェルラ酸誘導体であることも突き止めた。この成分は血糖値低下効果、脂質異常症改善効果も期待され、新世代の健康食品として応用が期待される。