

## 第 94 回関西実験動物研究会 実験動物と薬効評価

### 1. 特定保健用食品をはじめとする健康食品の研究・開発

木曾良信 (サントリー (株) 健康科学研究所)

高齢化社会の進展にともない、健康に対する意識も急増し、健康食品に対する期待が高まっている。本講演では、弊社の健康食品の研究・開発について紹介する。

セサミンはゴマの成分であるが、ゴマ油の精製過程で多くは除かれていた。そのセサミンに、コレステロール低下作用、抗高血圧作用、抗酸化作用、肝臓保護作用、アルコール代謝促進作用が見出され、一躍脚光を浴びることになった。今では、健康食品素材として利用されるようになった。

アラキドン酸 (ARA) は肉や魚に含まれる必須脂肪酸の一つである。われわれは、1985 年に京都大学との共同で ARA を大量に生産する土壌微生物を発見した。ARA の機能は、乳児の発達 (特に脳の) に大きく貢献していることが明らかにされ、今ではベビーミルクへの添加が世界中で行われている。また最近では、高齢者の脳でも ARA が不足していることが明らかになり、これを補うことによって、脳機能の改善が証明された。現在、高齢者の脳機能維持を目的としたサプリメントに利用されている。

ウーロン茶はその産地である中国・福建省を中心に広東省、江西省、海南省で主に飲用されている。この地域は、中国の他の地域に比較して、脂肪摂取量が多いにもかかわらず、肥満者の比率が低い。そこで、ウーロン茶の抗肥満作用についての研究を行ったところ、ウーロン茶に多く含まれるウーロン茶重合ポリフェノール (OTPP) に強いリパーゼ阻害活性があることを見出した。さらに、OTPP を通常の 2 倍量含有するウーロン茶 (「黒烏龍茶」) を用いて、ヒトでの脂肪吸収抑制効果を検討したところ、約 20% の抑制効果が確認された。種々の安全性試験を経て、2004 年 3 月に特定保健用食品の表示許可申請を行い、2006 年 2 月に取得、同年 5 月より発売を開始した。

セサミンはゴマ、アラキドン酸は肉や魚、OTPP はウーロン茶の成分である。いずれも日常摂取している食品であり、まさに医食同源の世界といえる。まずは正しい食生活をする事、それでも不足するものについては健康食品で補いたい。