

カネミ油症の原因物質

猛毒のダイオキシン類を口から摂取した世界初の食品公害とされるカネミ油症で、市販されている玄米発酵食品に油症の主な原因物質であるポリ塩化ジベンゾフラン(PCDF)を体外に排出する効果があることが、国の全国油症治療研究班メンバーの長山淳哉・九州大准教授(環境分子疫学)らの研究でわかった。PCDFの排出効果が科学的

玄米発酵品に体外排出効果

に確認されたのは初めて。根本的な治療法が確立しておらず、対症療法に頼る油症患者の治癒に役立つと期待される。効果が分かったのは、札幌市の健康食品会社「玄米酵素」が製造する葉緑素入りの「ハイ・ゲンキ」。玄米に胚芽とぬかを混ぜて蒸したものを発酵させ、カキ殻のカルシウムなどを加えた健康補助食

九大准教授ら、初めて確認

品だ。研究には、福岡県在住の40〜70代の油症患者18人が協力。この食品を1年目は食べ、2年目は食べない10人(Aグループ)では、PCDFの血中濃度の平均値が1年後に下がり、2年後に上がった。特に高濃度の3人の平均値は、1ヶ月あたり1047ピコグラム(ピコは1兆分の1)↓1028↓1035と変化が顕著だった。一方、1年目は食べずに2年目に食べる8人(Bグループ)では、1年後に上がり、2年後は下がった。ダイオキシンによって全身をむしばまれた油症患者の病状は多岐にわたり、根本的な治療法は確立していない。長山准教授は「植物繊維と葉緑素を積極的にとることで、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、原因物質を体外に出し、汚染レベルを下げるのが根本的な治療につながる」と話す。(貞松慎二郎)