

# 発酵玄米が高血圧改善

玄米、米ぬかをこうじ菌で発酵させた食品(FBRA)に高血圧の改善効果があることを、四国大(徳島市)の森田恭二教授(神経科学)らが突き止めた。体内で血圧上昇につながる特定の酵素の働きを抑制するという。

FBRAを使った健康食品を製造・販売する玄米酵素(札幌)が共同研究。森田教授らは、英国で発行されている国際的な植物薬理学雑誌「フィトファーマコロジー」6月号発行号に論文を発表した。

森田教授らは、血圧を上げる原因となる酵素(ACE)を一定量試験管に入れ、そこにFBRAの抽出液などを加えてACEの活性を測る実験を行った。

FBRA0.8ミリグラムに相当

## 四国大教授が論文 札幌の企業と研究

する抽出液を加えると、ACEの活性は半分以下になり、3.2ミリグラム相当以上の量を加えると活性はほぼ完全に抑制された。ACEの活性を抑えると、体内で血圧を上げる物質が作られにくくなるのが既に分かっている。

ACEの活性を抑えたのは、米ぬかタンパク質が発酵によって分解された物質(オリゴペプチド)だと予想されるという。森田教授は「FBRAは整腸作用のある食物繊維も豊富なため、複合的な機能性を持つ食品と言える」と話している。

これまでに行われた一連の動物実験で、FBRAには肺がんや大腸がん、食道がんなどの発がん抑制作用もあることが分かっている。