

研究区分	教員特別研究推進 地域振興
------	---------------

研究テーマ	生活習慣病予防を指向した微生物発酵緑茶の臨床効果の検討				
研究組織	代表者	所属・職名	薬学部・分子病態学分野・講師	氏名	刀坂 泰史
	研究分担者	所属・職名	薬学部・分子病態学分野・教授	氏名	森本 達也
		所属・職名	薬学部・分子病態学分野・講師	氏名	砂川 陽一
		所属・職名	京都医療センター 展開医療研究部・部長	氏名	長谷川 浩二
		所属・職名	静岡県立総合病院・副院長	氏名	井上 達秀
		所属・職名	株式会社おさだ製茶	氏名	長田 辰美
		所属・職名	株式会社おさだ製茶	氏名	長田 夏海
		所属・職名	公益財団法人 SBS 静岡健康増進 センター・所長	氏名	古賀 震
	発表者	所属・職名	薬学部・分子病態学分野・講師	氏名	刀坂 泰史

講演題目
生活習慣病予防を指向した微生物発酵緑茶の臨床効果の検討
研究の目的、成果及び今後の展望
<p>超高齢化社会において、「健康寿命」を伸ばすことの社会的ニーズは高まっている。申請者らは科学的エビデンス確立のためのヒト介入試験とその作用機構の基礎的研究の両方を進めている。おさだ製茶株式会社は微生物制御発酵技術を用いて発酵茶を開発した。その成分を解析したところ、発酵茶には新規ポリフェノール性化合物であるテアデノールが含まれていることが明らかとなった。テアデノールは、脂肪細胞からの抗メタボリックシンドローム成分として知られているアディポネクチンの分泌を促進する作用が認められていることから、発酵茶は肥満など様々な生活習慣病を予防することが期待される。そこで、本研究の目的は微生物発酵茶の安全性および生活習慣病予防効果を明らかにするため、健康成人を対象としたヒト臨床試験（二重盲検比較試験）を実施した。</p> <p>条件を満たした 35 名の被験者について試験飲料を配布し、12 週間飲用してもらった。摂取前、6 週間後、12 週間後に問診、血液検査を行った。両群ともに摂取と明らかな因果関係のある有害事象は認められなかった。主要評価項目である空腹時血糖値について、発酵茶群と発酵茶摂取群の群間比較では、発酵茶群において、有意に血糖値が低かった。HbA1c 値について両群における有意な差は認められなかった。OGTT 試験の結果、発酵茶群と発酵茶摂取群の両群において 0 週と比較して摂取 12 週間後では OGTT2 時間後血糖値が有意に減少していた。OGTT2 時間後血糖値において両群間に有意な差は認められなかった。副次評価項目では、発酵茶群と比較して発酵茶摂取群で中性脂肪値の有意な低下が認められた。</p> <p>本研究より、糖尿病予備軍において発酵茶を摂取することで、有害事象を示すことなく血糖値の改善作用が確認出来た。本研究成果は発酵茶の機能性食品製品としての可能性を示唆している。</p>