

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	薬学部・分子病態学分野・助教	氏名	浜辺 俊秀
	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

<b>講演題目</b>	
生活習慣病予防を指向した微生物発酵茶の臨床効果の検討	
<b>研究の目的、成果及び今後の展望</b>	
<p>[研究の目的]</p> <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。そのためには基本的な生活習慣が重要であり、特に食品に対する期待は高いものの、食品の機能性の科学的エビデンスは十分でなく、臨床試験を積み重ねていくことが重要である。特に疾患予備軍と言われる対象に対する機能性の研究は重要である。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、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、テアデノール含有発酵茶は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>[研究成果]</p> <p>条件を満たした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。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>[今後の展望]</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>	