



平成 19 年 8 月号

医食同源の根源は日本の伝統的な発酵食品にあった！

現代人の病気は、血管の詰まりが原因となるものが圧倒的に多いのが特徴です。日本人の三大死因といえは上から順に、ガン・心臓病・脳卒中ですが、心臓病と脳卒中はいずれも血管が詰って起こる病気であり、両者を合わせると死亡者数はガンを抜いて1位になってしまいます。

血管の太さは場所によって異なり、最大で1～3センチメートルですが、微小循環といわれる細いところではわずか5ミクロンほどです。このうち、ミリ単位以上の比較的大きい血管については主に、動脈硬化で狭くなったところに血球が固まることで詰まります。

血液1万立方ミリメートルあたりに含まれる赤血球は500万個にも及び、お互いがくっついて血栓となるのです。詰ってそこから先へ血液が行かなくなることで、心臓の筋肉や脳の細胞が死んでしまうわけです。

この場合には、カテーテルを血管に通して詰ったところを広げる、いわゆる風船療法という方法が確立されているほか、赤血球をつながりにくくする薬も発明されており、ある程度予防することも可能になっています。

一方、微小循環が詰るメカニズムはまったく違っています。というのも、**血管の太さが5ミクロン**であるのに対し、そこを通過しようとする**赤血球は7ミクロン**もあるのです。しかしよくできたもので、円盤状の赤血球は、体がかがめて折れ曲がり、スッと通過していきます。

つまり、**赤血球のしなやかさ(レオロジー＝粘弾性)**がものをいうわけです。レオロジーの低下がいわゆる認知症と深い関係があることはわかっているのですが、まだ具体的な方策は開発されていません。私は医食同源の考え方をベースに、このレオロジーの研究を進めています。

ヒントを与えてくれたのは、ある酒造で見せていただいた日本古来の黒酢でした。実験したところ、黒酢の中の有効成分が、赤血球を非常にしなやかにすることを確認しました。

その後、数ある**発酵食品**の中でも、とりわけ乳酸菌類がレオロジーの向上に有効だということがわかり、乳酸菌を研究するうちにたどり着いたのが、乳酸菌を生成したエキスです。

すでに動物実験においては、**乳酸菌生成エキスが、確実に大腸ポリープや大腸ガンを抑制**することを証明しています。そのオリジナリティーは、それがヨーグルトのような単体の生菌ではないことです。死菌を摂るといふ斬新な発想に加え、16種類の菌を共棲培養することで、その発酵物の中から有効成分だけを取り出すという。抽出法も大きな特色です。

当初はレオロジー研究のための一材料として出会った乳酸菌生成エキスですが、結果として大腸ガン抑制や免疫増強作用などの大きな効力が発見でき、患者さんの治療にも役立てることができるようになったわけです。

九州大学名誉教授 藤野 武彦 先生

健康な腸内環境を守りたい方に

輝羅羅ゴールド



**植物酵素
ビフィズス菌
乳酸菌 (FK-23)
LFK
ラクトフェリン**