

論文番号 210

担当

国税庁 醸造研究所

題名 (原題/訳)

Wine ethanol, platelets, and Mediterranean diet

ワインエタノール、血小板および地中海式料理

執筆者

Michel de Lorgeril, Patricia Salen

掲載誌 (番号又は発行年月日)

The Lancet 353 (1067) 1999

キーワード

ワインエタノール、地中海式料理、血小板、冠状心疾患(CHD)、スピアマンランク相関、フレンチパラドックス

要旨

ワインは地中海式料理に欠くことのできないものであり、地中海沿岸の人々において冠状心疾患(CHD)がより低頻度である要因の一つと考えられている。そこで地中海式料理中におけるワインエタノールの血小板に対する効果について調査した。

地中海式料理が西欧の食事より効果的かどうか、*ex-vivo* で血小板凝集(PA)を調べた。その結果、地中海式料理は、飽和脂肪が低量摂取であり、オメガ-3 脂肪酸と抗酸化剤は多量摂取であるが、PAは極めて低く、西欧食を摂取した群と同様であった。ワインエタノールとPAのスピアマンランク相関から、西欧料理摂取群(n=180)では、エタノール摂取量とPAの第一波($r=0.16$, $p<0.05$)と第二波($r=0.28$, $p<0.0001$)は逆の相関であるのに対し、地中海料理摂取群(n=210)では相関が認められなかった($r=0.04$, 0.02)。

また、摂取している料理が西欧料理か地中海式料理かで、ワインエタノールに対する血小板の応答は異なっており、血小板に対するワインエタノールの効果は特別な食餌様式が影響すると考えられた。地中海沿岸の人々のCHD減少は、ワインエタノールの抗血小板効果が重要ではなく、その食事が重要であることが示唆された。