

山菜 Dietary fiber の血液および肝臓コレステロール量における影響
郡山女子大学政 ○脊藤洋子, 鈴木真喜子

目的: 不溶性Dietary fiber (DF) には血中コレステロール上昇抑制作用を有するものとそうでないものとかわり、茎葉部を食用とする山菜は茎葉菜類より一般にDF、特に不溶性DFに富むので、山菜を用いて茎葉部DFがコレステロール上昇抑制作用を有するか否かを検討する。

方法: コレスチロール添加飼料(対照), それにもつ葉, フキノトウ, ワラビ乾燥粉末またはフキノトウより分離したDFを添加した飼料でラットを11~18日間飼育し、血清および肝臓の遊離、総コレステロール量と肝臓脂肪量を測定した。

結果: 血清遊離および総コレステロール量は、ワラビ, フキノトウ, フキノトウDF群では対照群より35~45%有意に低下したが、フキノトウ群では対照群のコレステロール上昇が顕著でない、逆にやや増加していた。肝臓コレステロール量はフキ葉, ワラビ群では各々20%前後、有意に低下したが、フキノトウおよびフキノトウDF群では数%の低下であった。肝臓脂肪量はフキ葉およびワラビ群で有意ではないが、10%前後低下したのに対し、フキノトウ, フキノトウDF群ではそれぞれ4%, 20%の増加であった。茎葉部を食用とする山菜の不溶性DFは血清コレステロール上昇抑制作用を示めることは明らかであるが、山菜の種類によりまたDFを分離するか否かによってもそれが生理的効果が異なるようだ見えた。