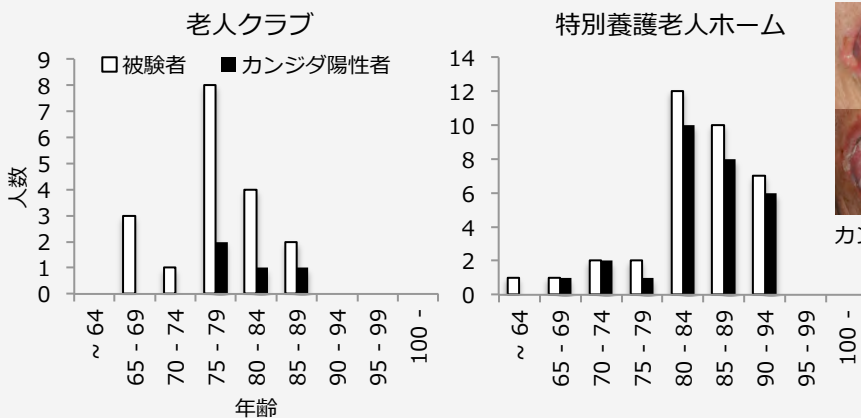


マナマコ摂取による口腔カンジダの抑制

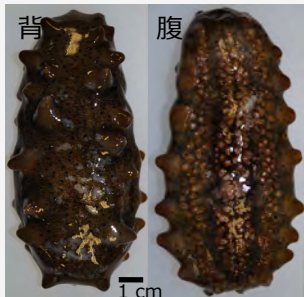
研究概要：口の中にカビ（真菌）が生える病気、口腔カンジダ症が免疫力の低下した高齢者や、がん患者で問題になっています。治療後も再発しやすく、食欲低下や全身症状の悪化につながるため、日々の口腔ケアでカンジダを抑制することが大切です。古くから三陸以北の沿岸で食されてきたマナマコは、カビの殺菌作用を持つ事が知られています。そこで岩手県内の特別養護老人ホーム及び岩手医科大学と協力して、マナマコを食べて、口の中のカンジダを抑制できるか臨床試験を行いました。その結果、マナマコ加工食品を毎食後1つ、1週間食べる事で、要介護高齢者の口の中のカンジダ数を減らす事ができることがわかりました。

岩手県内の高齢者（64-102歳）の口腔内検査結果



カンジダ症例

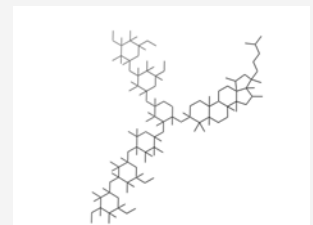
健康な高齢者に比べると、全身の健康状態が悪い要介護高齢者の口腔から、多くのカンジダが検出されました。カンジダは常在菌の一種ですが健康な成人ではその数が少なく、簡易検査では検出されにくい量に保たれています。2012年、国内の要介護認定者は約500万人です。多くの人の口腔内でカンジダが増加していると予想されます。口腔内でカンジダが増えすぎると、痛みや味覚異常を伴う、口腔カンジダ症になります。



食品成分(%)	
水分	92.2
タンパク質	4.6
脂質	0.3
炭水化物	0.5
灰分	2.4

(5訂食品成分表より)

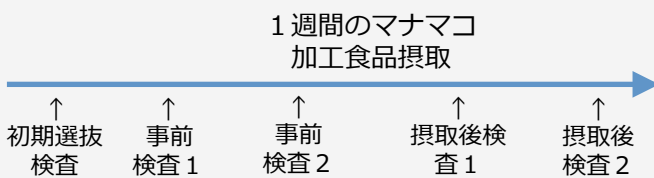
タンパク質を分解し液状に溶解
↓
ゼラチンを加えて要介護者が嚥下しやすいゼリー状に加工



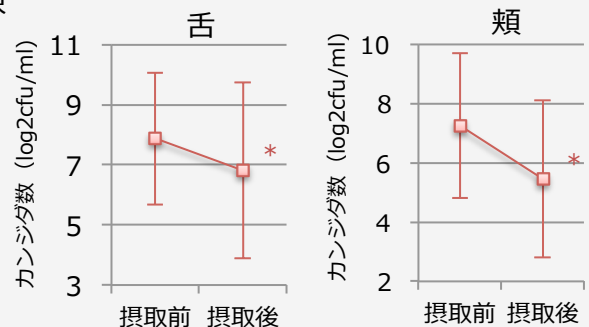
ホロトキシンA

中国では健康食材として乾燥ナマコが有名で、日本では古くから生食されてきました。一般的に北東北以北のマナマコはトゲが多く、品質が良いとされています。マナマコはコラーゲンに富み、抗真菌成分ホロトキシンを含有することも知られています。岩手県工業技術センターと共同で、マナマコをゼリー状に加工することに成功しました。

特別養護老人ホームにおける要介護者介入試験



岩手医科大学歯学部と共同で二重盲目無作為化対照臨床試験を実施し、マナマコ加工食品（ゼリー）の摂取により要介護高齢者の口腔内カンジダを、統計的に有為に減少可能であることを、学術論文として報告しました。
(Yano et al. Marine Drugs 2013, 11, 4993-5007)



*p < 0.05 (対応のあるT検定)