

標 題 : Olive Oil, Other Seasoning Fats, and the Risk of Colorectal Carcinoma
オリーブ油、他の調味油脂、および結直腸癌のリスク

著 者 : C. Braga, et al. (イタリア 薬学研究所、他
米国 ハーバード大学公衆衛生学部)

掲 載 誌 : Cancer 82: 448-453 (1998)

要 旨 :

背 景 : 脂肪と結直腸癌との関連が示唆されるが、食事脂肪の種類による疫学的証拠はあまり明らかでない。結直腸癌の発症率は西欧諸国と比較して地中海諸国で比較的低かったが、この好都合なパターンの原因となる地中海食の成分は、明らかでない。

方 法 : 各種の添加(調味)油脂と結直腸癌リスクとの間の関連を、1992年1月から1996年6月の間にイタリアの6地域で実施された症例-対照研究のデータを用いて調査した。

症例は研究地域の大きな教育実習病院と総合病院に入院した組織学的に確認された結直腸癌の患者1953人(結腸癌1225人と直腸癌728人)であった。

対照は、急性の消化器と無関係な癌以外の疾患で同じ管轄区域の病院に入院した長期間の食事変更が必要でない癌病歴のない被験者4154人であった。

食事習慣を、78品目からなる認証済の食事頻度アンケートで調査した。

脂質摂取を、各種料理中の調味油脂含量、各種料理の摂取頻度と分量(portion size)、および個々の油脂の摂取パターンを考慮して推計した。

結 果 : オリーブ油摂取量順のオッズ比(OR)は(3区分で最少群と比較)、結直腸癌全体の解析で0.87(95%信頼区間(CI)1.075-1.01)および0.83(95%CI0.70 - 0.99) ($\chi^2_{傾向} = 4.49, P=0.03$)であり、結腸癌は0.82(95%CI0.68 - 0.98)と0.81(95%CI0.66 - 0.99) ($\chi^2_{傾向} = 4.05, P=0.04$)、そして直腸癌は0.96(95%CI0.77 - 1.19)と0.88(95%CI0.66 - 1.12)であった。

特定種子油(サフラワー油、コーン油、ピーナツ油、大豆油)では最大摂取群(3区分)の結直腸癌 OR は0.91で、混合種子油は1.01、バターは0.93であった。この推計はどれも統一性から有意差がなかった。

野菜摂取の余裕(allowance)が、オリーブ油摂取による見かけ上の予防を弱めたが(OR 結腸癌0.94、直腸癌0.97:最大摂取群)、若い被験者では明らかであった(OR 結腸癌0.82、直腸癌0.69)。

結 論 : 本研究で、調味油脂は結直腸癌のリスクを高めなくて、油脂の種類による異なる影響の証拠も少なかった。異なる影響が存在するなら、それは小さいがオリーブ油を支持する。
