

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

著 者 : C. Braga, et al. (イタリア Mario Negri 薬学研究所)

掲 載 誌 : Cancer 82: 448-453 (1998)

要 旨

背 景 : 油脂と結直腸癌腫との間の関連が示唆されるが、食事脂肪の種類による疫学的な証拠は明らかにはほど遠い。

他の西欧諸国と比較して地中海諸国で結直腸癌腫の発症率が比較的低いが、この好ましいパターンの原因となる成分は明らかではない。

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

症例は研究地域の主な大学病院および総合病院に入院して組織学的に確認された1953人の患者(結腸が1225人、直腸は728人)であった。対照は同じ管轄地域の病院に急性の消化管に無関係な癌でない疾患で入院し長期間の食事変更が不要な4154人の被験者であった。

78項目による認証済の食事頻度アンケートを用いて食事習慣を調査した。各種料理中の調味油の含量、各料理の摂取頻度および1食の分量および各油脂の摂取パターンを考慮して脂質摂取を算定した。

結 果 : オリーブ油摂取の最低区分と比較して中間と最高の区分のオッズ比(OR)は、結直腸癌腫全体の解析で0.87(95%信頼区間(CI)0.75 - 1.01)と0.83(95%CI 0.66 - 0.99) (χ^2 動向=4.49, P=0.03)、結腸癌腫は0.82(95%CI 0.68 - 0.98)と0.81(95%CI 0.66 - 0.99) (χ^2 動向=4.05, P=0.04)、そして結腸癌腫では0.96(95%CI 0.77 - 1.19)と0.88(95%CI 0.66 - 1.12)であった。

特定種子油(ひまわり、コーン、ピーナツ、大豆)で最高摂取群(3区分)の結直腸癌腫 OR は0.91、対応する値は配合種子油で1.01、バターでは0.93であった。これら計算値はどれも有意でなかった。

野菜摂取を認めるとオリーブ油摂取による見かけの保護が弱まったが(最高区分の OR は結腸0.94、直腸0.97)、若い被験者ではまだ明白であった OR は結腸0.82、直腸0.69)。

結 論 : この研究で、調味油脂は結直腸癌腫のリスクを高めず、油脂の種類による違う影響の証拠は少なかった。違う影響があるなら、小さいがオリーブ油が良い。

キーワード : 症例-対照研究、結直腸癌腫、食 事、オリーブ油、イタリア
