

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 “Mario Negri” 薬学研究所)

掲 載 誌 : Cancer 82: 448-453 (1998)

要 旨 :

背 景 : 油脂と結直腸癌との間の関連が示唆されているが、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。

結直腸癌の比率は他の西欧諸国と比較して地中海諸国で比較的低い、この良いパターンの原因となる地中海食事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地域で実施した症例-対照研究からのデータを用いて調査した。

症例は、研究地域の主な教育病院および総合病院に入院して結直腸癌と組織学的に確認された1938人の患者であった(結腸癌1225人および直腸癌728人)。

対照は、消化管と関連のない急性の非腫瘍性疾患で同じ管轄地域の病院に入院し長期間の食事変更を必要としない4154人の被験者であった。

78項目からなる認証済食事頻度アンケートを用いて、食事習慣を調査した。各種料理の調味油脂の含量、摂取の頻度および各料理の分量、そして個人別の脂肪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(3区分)で最低区分と比較した連続2区分のオッズ比(OR)は、結直腸癌全体を解析すると0.87(95%信頼区間[CI]0.75-1.01)と0.83(95%CI 0.70-0.99)($\chi^2_{\text{動向}}=4.49$, $P=0.03$)であり、結腸癌は0.82(95%CI 0.68-0.98)と0.81(95%CI 0.66-0.99)($\chi^2_{\text{動向}}=4.05$, $P=0.04$)で、直腸癌では0.96(95%CI 0.77-1.19)と0.88(95%CI 0.66-1.12)であった。

特定の種子油(ひまわり油、コーン油、ピーナツ油、大豆油)では最高摂取区分(3区分)の結直腸癌 OR は0.91であり、対応する値は混合種子油で1.01そしてバターで0.93であった。

これらの値は1から有意ではなかった。

野菜摂取を考慮するとオリーブ油摂取による見かけ上の保護は弱まったが(最高区分で結腸癌のOR0.94、直腸癌のOR0.97)、若い被験者はまだ明らかであった(結腸癌のOR0.82、直腸癌のOR0.69)。

結 論 : この研究で、調理油脂は結直腸癌のリスクを高めないと見えたが、油脂の種類による違う影響の証拠は少なかった。

異なる影響が存在するなら、それは小さいがオリーブ油が良いであろう。
