

一度感染すると定着し、再発するしつこいピロリ菌の  
増殖を抑えて、胃潰瘍や胃がんを未然に防ぐ。

50歳以上の  
70%が  
ピロリ菌保有者!?



ピロリ菌保有者は  
非感染者の6~22倍の頻度で  
胃がんを発症!

胃の粘膜の表面や  
細胞の間がすみか!



50代以上の約70%が保菌。  
胃潰瘍や胃がんとの関連も。

オーストラリアのウォレン博士  
とマーシャル博士が発見し、ノーベ  
ル賞を受賞したヘリコバクター・ピロ  
リ菌。通称ピロリ菌は人や動物の  
胃などに生息するらせん型の細  
菌で、感染すると慢性胃炎や胃  
潰瘍、胃がんの発症に繋がるとい  
われています。感染経路について  
は、汚染された水道などからの感  
染が指摘されており、もともとは

世界中のほとんどの人が保菌し  
ていたようです。日本でも196  
0年代以前に生まれた50代以上  
の約70%が保菌者といわれ、それ  
以降の世代では、菌を持たない人  
も増えていきます。

ピロリ菌が胃に感染すると、急  
性の下痢や胃炎を引き起こしま  
すが、ほとんどの場合、菌がその  
まま胃の中に定着し、持続感染  
します。潰瘍患者の90%、十二指

腸潰瘍ではほぼ100%にピロリ  
菌が見つかるのも、除菌しにくく、  
再発しやすい特徴を表している  
といえるでしょう。また、胃がんの  
発症率も、保菌者はそうでない  
人の6~22倍と非常に高く、胃  
がん患者の90%にピロリ菌が見つ  
かっています。

ピロリ菌の増殖を抑制する  
ポリフェノールに世界が注目。

そこで注目されているのが、オ  
リーブオイルです。動物性脂肪を  
オリーブオイルに替えると、胃潰  
瘍の潰瘍が小さくなるという報  
告もあり、ポリフェノールを使った  
試験管実験では、ピロリ菌の増殖  
が抑制されたことが確認されま  
した。ポリフェノールによるピロリ  
菌の抑制力についてはまだ研究  
中ですが、予防医学における食  
生活の在り方に関心が高まりつ  
つあります。