

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

著 者： C. Braga, C. L. Vecchia, et al. (イタリア ミラノ大学)

掲 載 誌： Cancer 82: 448-453 (1998)

要 旨：

背 景： 油脂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明らかとは言い難い。

結直腸癌の発症率は地中海諸国で大部分の他の西欧諸国と比較して低いけれども、この好ましいこと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地域で実施した症例 - 対照研究で調査した。

症例は研究地域の主要な研修病院および総合病院に入院して組織学的に確認された結直腸癌の患者1953人（結腸癌1225人および直腸癌728人）であった。対照は消化管と無関係な急性の癌でない疾患で同じ管轄地域の病院に入院し長期間の食事変更が不要な癌病歴のない4154人の被験者であった。

78品目を含む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。各種料理の調味油脂含量、摂取の頻度および各料理の1食サイズ、それに個人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： オリーブ油摂取の低い人と比較して多い人および中間の人のオッズ比(OR)は、結直腸癌全体で解析すると0.87(95%信頼区間(CI) 0.75-1.01)および0.83(95%CI 0.70-0.99) ($\chi^2_{\text{trend}}=4.49, P=0.03$)で、結腸癌は0.82(95%CI 0.68-0.98)および0.81(95%CI 0.66-0.99) ($\chi^2_{\text{trend}}=4.05, P=0.04$)で、直腸癌では0.96(95% CI 0.77-1.19)および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、ピーナツ油および大豆油)で最高摂取群(3区分)の結直腸癌 OR は0.91で、混合種子油は1.01、バターでは0.93であった。これらの計算値はどれも有意でなかった。

野菜摂取のオリーブ油摂取による見かけの予防作用を弱めることは(最高摂取群(3区分)の OR は結腸癌0.94、直腸癌0.97)、若い被験者では明らかであった (OR は結腸癌0.82、直腸癌0.69)。

結 論： この研究で、調味油は結直腸癌のリスクを高めなかった、そして油脂の種類による異なる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。

キーワード： 症例 - 対照研究、結直腸癌、食 事、オリーブ油、イタリア
