

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るが、食事油脂の種類による疫学的な証拠はあまり明らかでない。

結直腸癌の比率は大部分の他の北欧諸国と比較して地中海諸国で比較的低い
が、この良い傾向の原因となる地中海食事の成分は明らかでない。

方 法 : 各種の添加した調理油脂と結直腸癌リスクとの関連を、1992年1月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組織学的に結直腸癌と確認された1953人の患者であった(結腸癌の1225人および直腸癌の728人)。

対照は、同じ管轄地域の病院に消化管と関連のない急性の非腫瘍性疾患で入院し長期間の食事変更の必要がなく癌病歴のない4154人の被験者であった。

78品目を含む認証された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脂の含量、摂取の頻度と各料理の比率、および個人の脂肪摂取パターンを考慮して、脂質摂取を見積もった。

結 果 : オリーブ油摂取3区分の最低と比較したオッズ比(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)および0.83(95%CI 0.70-0.99)であり(χ^2 動向=4.49, P=0.03)、結腸癌は0.82(95%CI 0.68-0.98)および0.81(95%CI 0.66-0.99) (χ^2 動向=4.05, P=0.04)、そして直腸癌では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、コーン、ピーナツ、および大豆)について摂取最高区分(3分割)の結直腸癌 OR は0.91で、対応する値は混合種子油1.01、バター0.93であった。この値はどれも1との有意差がなかった。

野菜摂取を考慮するとオリーブ油摂取による見かけの予防が弱まったが(最高区分(3分割)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、調味油脂は結直腸癌のリスクを高めず、油脂の種類による違った影響の証拠は少なかった。その異なる影響が存在しても、それは小さくオリーブ油が良いであろう。

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
