

# 黄ニラに殺菌効果

## 川崎医福大、川崎医大グループ研究

岡山県の特産黄ニラに、真菌（カビ）の一種・カンジダ菌を殺菌する効果があることを川崎医療福祉大、川崎医科大の共同研究グループが突き止めた。日常的に食べることで、カンジダ菌の異常増殖によって起きる感染症・口腔カンジダ症の予防につながる可能性があるという、13日に京都市で開かれる日本顕微鏡学会で発表する。

カンジダ菌は常在菌の一つで、口腔カンジダ症は口の粘膜や舌に白い苔状のものが付

着したり、粘膜が赤くなったりする。加齢や病気で抵抗力が弱まった人や義歯の利用者が感染するケースがあり、高齢化に伴い患者数は増加傾向といわれる。

グループは抗菌作用を持つとされる食材のうち黄ニラ、青ニラ、ピーマン、米酢、タマネギなどで研究。それぞれ、すりつぶして抽出した上澄みと、培養した

カンジダ菌で実験したところ、黄ニラが最も高い抗菌作用を示し、生きた菌の数

## 口腔カンジダ症予防期待

は24時間後に10分の1、48時間後には1万分の1に減少した。電子顕微鏡で菌を観察すると細胞壁に凹凸が



山田作夫教授



亀崎彩紗助教

口内では薬剤が効きにくくなる菌の集合体「バイオフィルム」が形成されることがあるが、黄ニラには形成率を2割程度抑制する傾向も見られたという。

県の2012年の調査によると、県内の黄ニラの栽培面積は17畝と全国の7割を占め、生産量は85トに上った。

川崎医療福祉大の山田作夫教授（細菌学、顕微鏡学）は「抗菌作用を持つ成分物質の分析などを進めたい」、亀崎彩紗助教（栄養微生物学）は「食材の抗菌力を生かした加工食品の開発につなげたい」としている。（伊丹友香）

あり、強いダメージを受けていたことが分かった。口腔カンジダ症の治療には通常、抗菌薬を用いる。