

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 : 油脂と結直腸癌の間の関連が示唆されるが、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。

結直腸癌の発症率は他の西側諸国と比較して地中海諸国で比較的低い、この好まし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 : 各種の追加(調味)油脂と結直腸癌リスクとの関連を、1992年1月から1996年6月の間にイタリアの6地域で実施された症例-対照研究からのデータを用いて調べた。

症例は、研究地域の主な大学病院および総合病院に入院した結直腸癌を発症して組織学的に確認された患者1953人(結腸癌1225人および直腸癌728人)であった。

対照は、癌の病歴がなく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被験者4154人であった。

78項目からなる認証済の食事頻度アンケートを用いて食事習慣を調べた。

種々の料理中の調味脂質の含量、摂取の頻度および各料理の一人前の分量、それに個人の脂肪摂取パターンを考慮して、脂質摂取を推計した。

結 果 : オリーブ油摂取量の各段階(3区分)の最低と比較したオッズ比(OR)は、結直腸癌全体の解析で0.87(95%信頼区間(CI)0.75-1.01)および0.83(95%CI 0.70-0.99) ( $\chi^2_{\text{動向}}=4.49, P=0.03$ )で、結腸癌では0.82(95%CI 0.68-0.98)および0.81(95%CI 0.66-0.99) ( $\chi^2_{\text{動向}}=4.05, P=0.04$ )、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)では摂取の最高段階(3区分)の結直腸癌 OR は0.91で、対応する値は混合種子油で1.01、バターでは0.93であった。これらの値のどれも有意差がなかった。

野菜摂取を考慮するとオリーブ油摂取による明らかな保護が弱まるが(最高段階の OR は結腸癌0.94、直腸癌0.97)、若い被験者では依然として明らかであった(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、油脂の種類による作用の違いの証拠は少なかった。

この違いが存在するならば、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

---