

論文番号 103

担当

国税庁 酿造研究所

題名(原題/訳)

麹が高血圧自然発症ラットの血圧に及ぼす影響

執筆者

辻啓介 市川富夫 田辺伸和 阿部士朗 樽井庄一 中川靖枝

掲載誌(番号又は発行年月日)

農化 66(8) 1241-1246, 1992

キーワード

黄麹 紅麹 血圧 ミネラル代謝

要旨

醸造食品は、味噌、醤油など多量の塩分を含むものが多いため血圧を上昇させるものとみなされているが、麹のなかには紅麹のように血行改善の生薬として使われているものもある。

そこで食塩を含む飼料に黄麹 (*Aspergillus oryzae*) 及び紅麹 (*Monascus pilosus*) の麹を用い、高血圧自然発症ラットに3週間与え、血圧とミネラル代謝に及ぼす影響を検討したところ、以下のように麹、特に紅麹は、すぐれた血圧降下作用があり、その作用機序は、ミネラル代謝の変動によるものではないことが明らかになった。

【1%塩化ナトリウム含有飼料に麹を10%添加】

黄麹群、紅麹群ともに血圧降下作用が認められ、とくに紅麹群では29mmHgもの低下がみられた。市販の固形飼料に切り替えた後、1週間後でも紅麹群では対照群に比べ有意に低い値であった。

血圧に関するミネラルの出納にはあまり変化はみられなかった。

また、血漿のコレステロール、中性脂肪、グルコースレベルについてもほとんど変化はなかった。

【黄麹を5%、紅麹を5%または3%に減少して効果を判定】

急激な血圧上昇がとくに紅麹で顕著に抑制された。

血漿中のNa量、K量、Na/K比を調べたが注目すべき変動は認められなかった。