学者・医師が卓越した効能に注目

薬用植物ステビア濃縮液

Ⅱ東北大、福島県立医科大他公的機関が学会発表Ⅱ

Ⅱ型糖尿病、C型肝炎、胃潰瘍、がん等への臨床結果が、次々と報告されている……

古くから、ステビア草（キク科植物）の〝抽出液成分〟には、ウイルスや細菌に対し効果・効能があると専門家の間で言われており、患者の免疫力向上と延命効果などの臨床例が次々と寄せられてきた。研究が進むにつれ次々とステビアの持つパワーが明らかになっている。専門家も絶賛するその驚くべき効能ぶりとは――。

（リポート・花田一郎）

驚くべき効能ぶりが次々と学会で発表されている

発酵ステビアの効能	研究機関と研究結果資料
①強力な抗酸化活性（緑茶の5倍）	東北大学農学部水産化学研究室 ※雑誌「食品と開発」VOL.31 No.10に「ステビアの抗酸化活性とその利用」で発表 ※平成9年度秋季日本水産学会で「ステビア抽出液の抗酸化性に関する研究」で発表
②選択的予防と殺菌作用 O－157（ベロ毒素）・サルモネラ・黄色ブドウ球菌・腸炎ビブリオ・セレウス・エルシニアなど食中毒起因菌を殺菌し、ビフィズス菌や乳酸菌など有用菌を殺菌しない	東北大学農学部応用微生物講座 ※英文学術誌「Microbiology & Immunology」VOL.41 No.12、1997年に発表 ※日本細菌学雑誌VOL.53No.1、1998年に発表 ジャパンカーワクリニック ※サルモネラ症牛の臨床報告
③ウイルスの抑制作用 エイズ・ウイルス、肝炎ウイルス、ロタウイルス、デング熱、オーエスキー、鳥インフルエンザウイルスの抑制	福島県立医科大学細菌学講座 大阪府立公衆衛生研究所 ※第8回抗ウイルス化学療法研究会で「ステビア抽出物質の抗ＨＩＶ活性」を1997年発表 ※第11回国際Antiviral Research 学会（米国サンディエゴ市）で1998年発表
④ピロリ菌の殺菌	福島県立医科大学細菌学講座 慢性腎炎、（胃かいよう、胃がん）の原因となるピロリ菌の殺菌
⑤アトピー・アレルギー・花粉症・胃潰瘍の原因物質「ヒスタミン」の解毒作用	東北大学農学部水産化学研究室 ※平成9年秋季日本水産学会で「ステビア抽出物のニジマスにおけるヒスタミン解毒作用について」を発表
⑥糖尿病の改善	千葉大学薬学部　矢野教授 谷文雄医学博士 ※血糖値に及ぼす影響報告書 パラグアイのミゲル博士 ※国際糖尿病学会で「ステビアを煎じた煮汁は糖尿病に卓越した効果がある」と発表
⑦ステロイドホルモン剤の副作用の抑制	愛和アレルギー研究所・本村昌子医学博士 ※ラット試験
⑧猛毒ダイオキシンの毒性分解	住化分析センター㈱ ※廃棄物焼却灰で実験し、毒素が96%除去
⑨ニコチンの分解作用	内藤環境管理㈱ ※ニコチンの分解試験
⑩農薬の分解（有機リン系・有機塩素系）	内藤環境管理㈱ ※有機リン系農薬マラチオンの分解試験 ※有機塩素系農薬の分解試験

矢野眞吾教授

「第49回日本糖尿病学会年次学術集会」（昨年5月）で発表した。

「薬用植物ステビアにインスリン刺激を併用したところ、ＩＲＳ－１とＩＲ－βのリン酸化およびグルコース取り込みの促進が観察された。さらに既存のインスリン抵抗性改善薬性が示唆されました」

矢野眞吾教授

阿部博幸医博（九段クリニック理事長）

これまでＣ型肝炎をステビアエキス（濃縮液）だけで改善されたという症例が数多くあった。そこで、ステビアエキスに乳酸菌・酵母発酵エキスにメカブフコイダンをミックスして進化させた「ＳＦＸ」で6人の重症患者に6カ月治験――。

「ウイルス値のＨＣＶ定量とヒアルロン酸の量が激減していて6人とも改善の兆候が見られた。その理由は人間の免疫系の中心は白血球を作る骨髄、そして膵臓、Ｔ細胞を司る胸腺、小腸です。細菌やウイルスの異物が侵入しやすい小腸には神経細胞が多く集まってい

阿部博幸医博

高原喜八郎医博（西新宿クリニック院長）

ＳＦＸに注目し、臨床結果を確認してきた西新宿クリニック院長の高原喜八郎医博（東

高原喜八郎医博

渡辺和夫薬博

て、とくに大切です。患者がＳＦＸを飲用することで、それに含まれるステビアが腸内微生物を活性化させ、免疫系の中心である腸管免疫を高めたからだと思われます」

渡辺和夫薬博（千葉大学薬学部名誉教授）

「私が会長を務めた第16回和漢医薬学会大会大卒。血液分析、がん患者に日本で最初に腫瘍マーカーを手がける）は、その結果をこう語ってくれた。

「臨床の判断基準として①自覚症状②腫瘍の大きさ③ＮＫ細胞活性（免疫力）④腫瘍マーカーの4点を総合的に評価した結果、腫瘍マーカーの減少率、ＮＫ細胞の活性値上昇、リンパ球数増加など、末期がん患者の延命効果にはっきりと影響を及ぼしていました」

（平成11年、幕張メッセ）で、東北大学農学部水産化学研究室の研究班によって、『ニジマスにおけるステビア抽出物のヒスタミン解毒有効画分とその作用』という画期的な研究成果が発表された。ヒスタミンは、魚でも人でも、体内のあらゆる組織で産生されて機能の調節をつかさどっているが、これが過剰に産生されると、アレルギーやアナフィラキシーの原因となると共に、ヒトでも魚でも胃潰瘍を発生させる。この研究ではステビア成分がニジマスや各種の動物実験で、ヒスタミンの組織内含量を低下させると共に、消化管の異常緊張を解きほぐし、過剰な胃酸分泌を抑制して、胃潰瘍の悪化を防止することが分かったのです」

数多くの学者から研究対象とされたステビアは、パラグアイ原産のキク科植物である。

このステビアが日本に入ってきたいきさつは――昭和40年代に、甘味料であるサッカリン、チクロの〝発がん性〟が問題視され、昭和46年、農水省がステビアの葉を安全な代替甘味料として導入したことにある。そして、このステビアが学者間で研究対象となったのは、今から19年前。東北大学とＪＢＢステビア研究所の共同研究が開始されてからだった。

ステビアの茎を中心に自然乾燥、天然水での煮沸、濃縮、自然発酵、熟成と2年の歳月をかけてステビア濃縮液として完成させたのが発端だったのだ。

抗酸化、抗ヒスタミン、抗ウイルス作用、免疫力強化

現在、この濃縮液をつかっての人体の健康に対する抗酸化、抗ヒスタミン、抗ウイルス作用、免疫力強化等が、次々と学会で報告されている（上表）。

この濃縮液は、最近では医療現場や研究機関だけでなく、安全な食材を生産する農業資材など多岐にわたる分野に応用されている。当初、研究に携わった元東北大学教授の竹内昌昭農学博士はこう語る。

「21世紀は、食料と環境の世紀ともいわれている。これらは、いずれも豊かな人間生活を営むうえで世界共通の課題であり、多くの英知を結集しなければ解決が困難な課題といえる。私の知るかぎり、これまでの実験から、ステビアの濃縮エキスには生体の内外において活性酸素消去作用のあることや、魚類の低酸素耐性の向上作用、ヒスタミンの解毒作用のあることなどが科学的に証明されています」

ステビア農産物を食味した栄養学の権威、女子栄養大学・城戸我夜子教授もこう絶賛する。

「私の大学でも大変高い評価が出ていました。それというのも、食品添加物を使っていないステビア野菜はとても栄養価が高く、しかも安全で新鮮。ステビアには甘みがあって料理には長所にも欠点にもなりますがこの甘みを生かしたジャガイモ料理は高齢者向きの健康食としてお薦めできます」

これまで、ステビア濃縮液として糖尿病、Ｃ型肝炎、がん等の病気治癒の臨床に応用されているが、まだまだ〝秘められた力〟があると指摘する専門家も多いという。

ちなみにステビア濃縮液「ヘルシーポケット」は、1回10㎖を1日数回、ストレート、水またはジュース類で薄めて摂取する。100㎖が、ゲンダイ特価3600円、300㎖は1万500円（いずれも税込み・送料別）だ。

ステビア濃縮液「ヘルシーポケット」

▼問い合わせ＝㈱イクス　東京都渋谷区西原3―25―5　ファインビル2Ｆ
☎03・3468・3000
FAX03・3468・6767
http://www.ikse.co.jp/