



- 01 免疫力UPと腸内細菌と健康
- 02 臨床研究部からのお便り—第31回—
- 03 園芸活動“にじいろガーデン”
やまばとギャラリー情報コーナー
- 04 11月14日 世界糖尿病デー
三重病院のウォーキングコース
通所支援事業のひとコマ
- 05 異動のごあいさつ
医療安全便り vol.17
- 06 病院からのお願い
外来からのお知らせ／外来診察のご案内

免疫力UPと腸内細菌と健康

参照:厚生労働省 生活習慣病予防のための健康情報サイト e-ヘルスネット



免疫力とは、人間が本来持っている自然治癒力で、免疫力を高める食生活をすれば、病気や怪我に強い丈夫な体を作ることが出来るというわけです。そこで重要になって来るのが腸内細菌です。

ヒトの腸内細菌は、善玉の菌と悪玉の菌、そのどちらでもない中間の菌と、大きく分けて3グループで構成されています。これらの菌は互いに密接な関係を持ち、複雑にバランスをとっています。

悪玉菌は、たんぱく質や脂質が中心の食事・不規則な生活・各種のストレス・便秘などが原因で腸内に増えてきます。腸内細菌は肥満、糖尿病、大腸がん、動脈硬化症、炎症性腸疾患などの疾患と密接な関係があり、これらの患者の腸内細菌は健常者と比べて著しく変化していることが知られています。一方、健康的な腸内細菌は、ビフィズス菌や乳酸菌(正確には乳酸桿(かん)菌)などの善玉菌が優勢であり、その他の菌ができるだけ劣勢である状態です。善玉菌は乳酸や酢酸などを作り、腸内を酸性にすることによって、悪玉菌の増殖を抑えて腸の運動を活発にし、食中毒菌や病原菌による感染の予防や、発がん性をもつ腐敗産物の産生を抑制する腸内環境を作ります。また善玉菌は腸内でビタミン(B₁・B₂・B₆・B₁₂・K・ニコチン酸・葉酸)を産生します。さらに善玉菌の体を構成する物質には、体の免疫力を高め、血清コレステロールを低下させる効果も報告されています。

腸内の善玉菌の割合を増やす方法には、大きく分けて二通りあります。

まず一つめは、健康に有用な作用をもたらす生きた善玉菌である「プロバイオティクス」を直接摂取する方法です。食品ではヨーグルト・乳酸菌飲料・納豆・漬物など、ビ

フィズス菌や乳酸菌を含むものです。ただし、これらの菌は腸内にある程度の期間は存在しても、住み着くことはないと言われていて、そのため、毎日続けて摂取し、腸に補充することが勧められます。なお、善玉菌は生きて大腸まで到達しないと意味がないと言われてますが、死んでしまっても善玉菌の体を作る成分に有効な生理機能が期待できます。



二つめは、腸内にもともと存在する善玉菌を増やす作用のある「プレバイオティクス」を摂取する方法です。食品成分としてはオリゴ糖や食物繊維で、これらの成分は野菜類・果物類・豆類などに多く含まれています。消化・吸収されることなく大腸まで達し、腸内にもともと存在する善玉菌に、好きな炭水化物の「エサ」を優先的に与えて、数を増やそうという考えです。オリゴ糖は、大豆・たまねぎ・ごぼう・ねぎ・にんにく・アスパラガス・バナナなどの食品にも多く含まれていますので、これらの食材を食事に取り入れると良いでしょう。また特定保健用食品などで市販されているものもあるので、効率的に摂取するにはこれらを利用するのも一つの方法です。オリゴ糖を急に摂取すると下痢を起こしたり、おなかの張ったりすることがあります。



腸内細菌が健康的な好ましい状態であるかどうかを知るもっとも簡単な方法は、便を観察することです。善玉菌がたくさん酸を作っていると、色は黄色から黄色がかった褐色で、においがあっても臭くなく、形状は柔らかいバナナ状が理想です。逆に黒っぽい色で悪臭がある便は、腸内細菌のバランスが悪くなっている状態です。健康づくりにはおなかの中の同居人である腸内細菌の状態を良く知り、仲良くなるのが大切です。

(栄養管理室長 小馬瀬 明義)

