

赤ブドウ(ワイン用ブドウ、*Vitis Vinifera*)と

赤ブドウの葉



I. *Vitis vinifera* の歴史

ワイン用ブドウ(*Vitis vinifera*)の歴史は古い昔に遡ることができる。このことは、考古学の発掘で化石化した醸造用ブドウの葉が発見されていることで示される。事実、ブドウ栽培については聖書でも記述され、エジプトのヒエログリフ(紀元前約 2,400 年)にすらブドウが栽培され、ブドウ酒が作られていたと記録されている。

Vitis vinifera の栽培は、ノアの箱舟伝説も残るアララト山の麓、カスピ海地方に始まり、東方および西方に広がって行ったものと考えられている。

今日、ブドウの木は主として北半球の温暖で穏やかな気候の地方で栽培されている。又、オーストラリア、ニュージーランド、南アフリカ、アルゼンチン、チリといった、南半球の気候の温暖な地方でも生育している。

II. 成分

Vitis vinifera の成分については多数の研究がある。ワイン用ブドウの果実、葉および種子について多様な成分が同定されている。ワインの味、香り、色並びに、ワインのこくを決める成分は、色素、タンニンおよび果実酸類である。薬理作用の点ではポリフェノール類が特に注目を集める。

III. フランス薬局方収載

赤ワイン用のブドウの葉とそのエキスはそれぞれ第 X フランス薬局方の収載品目である。

血管保護作用があるとの考えから、以前から静脈不全および皮膚の毛細血管脆弱症の治療に用いられて来た。

IV. フレンチパラドックス

フレンチパラドックスとは、フランスでは飽和脂肪酸の多い食事、高コレステロール血症、高血圧および喫煙習慣といった危険要素が他の国とほとんど変わらないにもかかわらず、虚血性心疾患による死亡率が低いという現象をいう。種々の要因について統計解析を行ったところ、赤ワインを飲むということがフレンチパラドックスの寄与要因の一つであることが示された。フランスではワインは一人当たり年間 63 リットル(1 日平均 200ml)飲まれているとされ、又、日本での一人当たりの年間消費量は約 1 リットルと言われる。

この効果には、赤ワイン中に豊富に含まれ、化学的にはポリフェノールに分類される防御物質の存在が主として寄与している。中でもプロシアニジン類、アントシアニン類(赤色色素)およびトランス-レスベラトロールが特に注目される。

V. プロアントシアニジン類およびアントシアニン類

赤ワイン中のプロアントシアニジン類は、フラボノイド類のカテキン、エピカテキン、ガロカテキンおよび没食子酸エピカテキンをモノマーとして構成される。アントシアニン類の大部分はマルビジン配糖体で構成されている。これらの他に存在するのはデルフィニジン、シアニジンおよびペルツナジンの配糖体である。これら物質全てに共通して強い抗酸化活性が認められる。

VI. トランス-レスベラトロール

アテローム斑

トランス-レスベラトロールのそれ以外の有用性として、アテローム斑形成に対して好ましい効果を示すことが提唱されてきている。実験をとおして、トランス-レスベラトロールは LDL(低比重リポ蛋白)の酸化を抑制することが示されている。最近の知見では、LDL が酸化反応を受けて酸化型 LDL に変換されることこそがアテローム性動脈硬化症の発症に重要な役割を果たすと考えられている。

無断転載、無断複製を禁止します

Copyright © Abk INHIBITION CO., LTD. All rights reserved.