

ヤマブドウ (*V.coignetiae*) に含まれる抗炎症性物質の精製

○神谷 友規<sup>1</sup>, 張 曉萌<sup>1</sup>, 岡本 敬の介<sup>1</sup>, 根岸 友恵<sup>1</sup>, 有元 佐賀恵<sup>1</sup> (<sup>1</sup>岡山大院医歯薬)

【目的】ポリフェノール類の中には抗炎症、抗発がん、抗酸化といった様々な作用を持つ物質が存在することが知られている。ヤマブドウ(*V.coignetiae*)には、多くのポリフェノール類が含まれており、当研究室では既にヤマブドウ果汁中の成分がマウスに誘導した炎症、皮膚発がんを抑制することを明らかにしている。そこで、本研究では、ヤマブドウ果汁に含まれる抗炎症活性を有する成分の単離、同定を目的とし、ヤマブドウ果汁中の抗炎症成分の精製を行った。

【方法】精製の方法は、まず 100%ヤマブドウ果汁をヘキサン、酢酸エチルの順で液液抽出し、活性が見られた抽出物を順相オープンカラム、さらに逆相オープンカラムを用いて精製し、その後、HPLC によって分離するといった工程で行った。抗炎症活性はマウスマクロファージ様細胞 RAW264 を用いて、LPS によって誘導した PGE<sub>2</sub> と NO 産生に対する抑制作用を指標とした。

【結果・考察】RAW264 細胞の培地にヤマブドウ成分を加え、1 時間培養後、LPS を加えて、誘導される PGE<sub>2</sub> と NO 産生を測定したところ、ヤマブドウ成分を加えない場合と比較して、産生抑制がみられた。ヘキサン、酢酸エチルにより液液抽出を行った結果、酢酸エチル抽出物に抗炎症活性がみられた。さらに、順相オープンカラムにより精製を行った結果、そのうち 1 つのフラクションに活性がみられ、それを逆相オープンカラムにより分離したところ、複数のフラクションにおいて PGE<sub>2</sub> もしくは NO、または両者の産生に対する抑制がみられた。このことから、ヤマブドウ果汁には複数の抗炎症性物質が含まれており、作用機序が異なるものも存在すると考えられる。