加藤 誓 (ちかい)

仕事の関係で35年前お酒の代謝の研究に係わった。

(芳原準男*アルコールで検索すると論文が出てくるよ!)

お酒を飲むと、エチールアルコールが胃から



ALDH2(酵素)

1

酒 → アルテヒド 一→ 酢 (悪物)

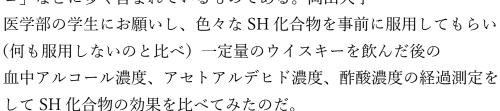
吸収され脳の神経を軽く麻痺させ いい気分になる。 しかし同時にアルコールは、血中でアセトアルデヒドに変化する。 これが、血圧上昇、フラッシング(顔が真っ赤)や 吐き気など悪酔い、長期的には肝障害を引き起こすのだ。 酒が強いと言われている人は、アセトアルデヒドを 直ぐ酢酸、いわゆる酢に変えて無毒化するのだ。

その仕事をする酵素をアルデヒドデヒドロゲナーゼ2(ALDH2)という。

研究は、この ALDH2 の酵素活性を高めるものを探すことである。 私が狙いを付けたのは、SH 化合物である。

難しそうだが、パントテン酸、タウリンやアミノ酸の一つ メチオニンや L-システインなどである。もっと分かりやすくいうと

「シジミ・牡蠣・イカ・タコ」などに多く含まれているものである。岡山大学



予想通り大小はあるが、SH 化合物は酵素活性を $2\sim3$ 倍高め、アセトアルデヒドを素早く酢酸にする結果を得た。

広告で、「酒の回復にシジミエキスを!」

「ハイチオールCの効能にある二日酔い!」その根拠になった研究である。

その実験で酵素ゼロの学生がいた。

ゼロを活性化してもゼロであり、3日酔いの状態となり 今だったら裁判沙汰だった。

まったく酒がダメな人は、この酵素が元々ゼロの人である。

これが、失敗の元。今まで酔っぱらって失敗したことは、数えきれない。 研究はしたが「わかちゃ、いるれど、やめられない!」困ったことだ。



