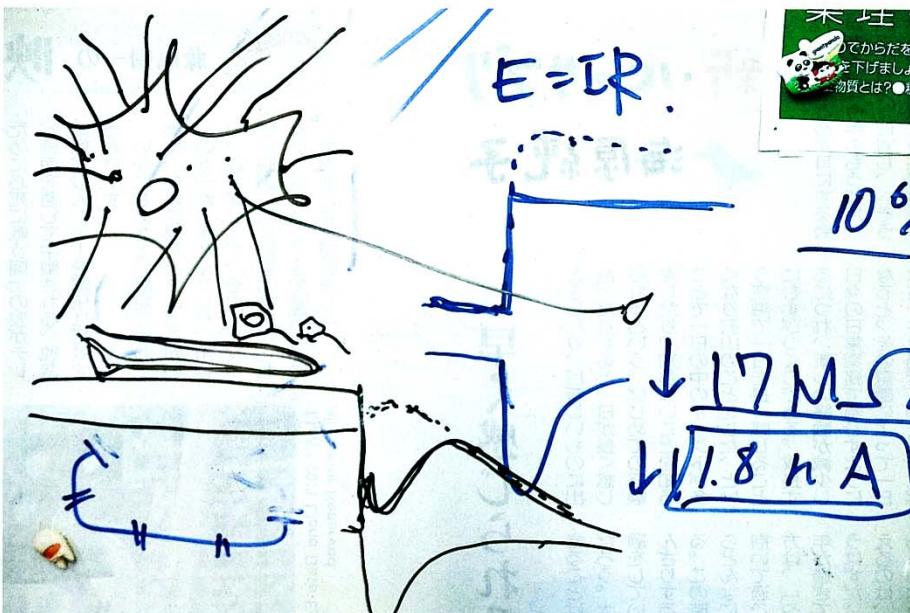


12月22日(日) 毎日新聞 日曜くらぶ掲載 医学部細胞生理学講座 當瀬教授コラム「新・真健康論」



忘年会シーズンですね。食べ過ぎたり、運動不足になつたりして、血糖値が気になる人も多いかもしれません。血糖値を知ることがなぜ大切なことをお話ししたいと思います。

私たちの体をつくる細胞は、常にエネルギーを消費してさまざまな反応を起こし、それによって私たちは生きています。従って、細胞にエネルギーを供給することは極めて大事です。細胞のエネルギー源は直接的にはアデノシン三リン酸(ATP)という物質です。しかしATPは非常に壊れやすく、貯蔵には向きません。食べ物からATPを攝取しようとしても、調理や消化吸収の過程で

ほとんどが壊れてしまいます。そこで、細胞に必要なエネルギーを、もっと安定した物質に求め必要があります。地球上のほとんどの生物は、安定したエネルギー源として、植物がためたデンプンをちゃんと持保しています。地中のデンプンの中アドウ糖からATPを作成し、すぐ消費しているのです。

アドウ糖は安定しているので、植物は子孫のためにエネルギー源を確保する目的で、種や実などにたくさんあります。その際、アドウ糖鎖状につなげてさらに安定したデンプンとして貯蔵します。これらのデンプンやアドウ糖などを総称して「炭水化物」と呼んでいます。

動物は、植物の種や実を食べることで、植物がためたデンプンをちゃんと持保しています。地中のデンプンが豊富な穀物や芋などを大量に手にしてエネルギー源としてきたのです。食べ物にはさまざまな形でアドウ糖が存在しています。果物にはアドウ糖がそのままの形で含まれていますし、肉にはグリコーゲンと呼ばれるアドウ糖の鎖が含まれます。

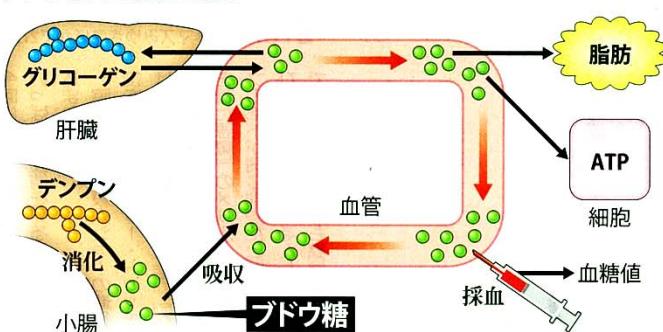
食べ物から得られるデンプンやグリコーゲンは、消化管の中でアドウ糖に分解され、小腸から吸収されます。吸収されたアドウ糖は、血液の流れに乗って全身の細胞に届けられます。アドウ糖の一部は肝臓で再びグリコーゲンに組み立てられ、将来のために貯蔵されます。このグリコーゲンが必要に応じてアドウ糖に分解され、全身に供給されるのです。

細胞のエネルギー源 アドウ糖

医の風景

当瀬教授室のホワイトボード。神経の働きを学生に説明した際の図が残っていた。(札幌市中央区の札幌医科大学で、石井諭撮影)

ブドウ糖の吸収と利用



炭水化物 食物に含まれる三大栄養素の一つ。糖質とも呼ばれ、主に細胞のエネルギー源として利用される。人が利用する炭水化物は、もっとも小さい分子である单糖類(ブドウ糖、果糖、ガラクトース)や、その組み合せである麦芽糖やショ糖(砂糖)などの二糖類、そしてデンプンなどの多糖類に分けられる。血液中の炭水化物は、ほとんどが单糖類のブドウ糖で、果糖とガラクトースもほんのわずか含まれる。

とうせ・のりつぐ 1984年北海道大医学部卒、88年北海道大大学院修了、医学博士。北海道大医学部助手、札幌医科大学助教授、米シンシナティ大助教授を経て、98年から現職。2006~10年、医学部長。専門は生理学・薬理学。

△ 次回は「ドクターに聞きたい」です。テーマは「非結核性抗酸菌症」。

次回は「ドクターに聞きたい」です。テーマは「非結核性抗酸菌症」。

△ 次回は「ドクターに聞きたい」です。テーマは「非結核性抗酸菌症」。

△ 次回は「ドクターに聞きたい」です。テーマは「非結核性抗酸菌症」。