

茶葉中の新規抗アレルギー物質

○山本（前田）万里、佐野満昭*、宮瀬敏男*、松田奈帆美、澤井美伯**、川原浩治***、辻 顕光（農水省野茶試、*静岡県大薬、**岐阜食品加工ハイテクセ、***生研機構）

【目的】

アレルギーは近年社会問題になってきた過度の免疫反応である。一方、茶（Camellia）にはカテキン、カフェインをはじめとする抗アレルギー成分の存在が知られており、マスト細胞の活性化阻害を指標に新たな抗アレルギー成分を検討したので報告する。

【方法】

IL-3依存型マウスマスト細胞株MCP-5を用い、FcεRIをanti-DNP_{kgE}及びDNP-HSAで刺激して架橋したときの、histamine遊離量（on-column HPLC）、細胞内タンパク質リン酸化（immunoprecipitation, immunoblot法）を検出した。*in vivo*抗アレルギー性の評価は、OVA感作ddy雄性マウスを用いてアレルギーによって惹起される血管透過性の亢進を腹壁で測定する方法で検討した。

【結果】

histamine遊離抑制効果のあった茶品種のポリフェノール画分から単離された4-O-メチルガロイルエピガロカテキンは、強いhistamine遊離抑制作用を示し、*in vivo*実験においても静脈投与、経口投与で強いI型抗アレルギー反応抑制作用が認められた。さらに、マスト細胞の活性化への影響を検討したところ、活性化初期のSrc, Syk, Tec familyタンパク質のチロシンリン酸化には影響を与えず、MAPK経路タンパク質のリン酸化が阻害された。

・
・
・