# 骨格筋でのビタミンC不足は筋萎縮や 身体能力の低下をもたらす

東京都健康長寿医療センター研究所を化制御研究チーム 分子老化制御 研究部長 チームリーダー 石神 昭人

# 【要約】

標準的な男性や女性の骨格筋量は、体重の30~40%を占める。骨格筋にはビタミン Cが多く存在しており、ビタミンCの総量はとても多い。私たちの実施した調査によると、 血中ビタミンC濃度の高い高齢者女性は、握力、片足で立っていられる時間、通常歩行速 度などの筋力や身体能力が高いことが明らかになった。また、ヒトと同様に体内でビタミ ンCを合成できないマウスを用いて、血中や筋肉のビタミンCが減少すると筋肉にどのよ うな影響があるかを調べたところ、ビタミン〇の不足期間が長くなると筋肉を構成する筋 線維が細くなり、筋肉の重量が減少、再びビタミン○を与えると回復することがわかった。 筋力や自発的活動量などで評価した身体能力も同様にビタミン〇不足期間が長くなると 低下し、再びビタミンCを与えると回復した。筋力や身体能力を維持するためにも、日頃 からビタミンCを多く含む野菜などを積極的に取るように心掛けよう。

# 1 ビタミンとは

私たちは食物から栄養を摂取し、その栄 養を使って体を構築したり、活動のための エネルギーを作り出している。栄養素には、 糖質やたんぱく質、脂質、ミネラル、ビタ ミンなどがある。このうちビタミンは、体 の機能を調節して、体の中で起こるさまざ まな化学反応を助ける役目がある。現在知 られているビタミンは、13種類ある。そ の13種類のビタミンも水に溶けやすい水 溶性ビタミン(ビタミンB1、B2、B6、 B12、ナイアシン、パントテン酸、葉酸、 ビオチン、ビタミンC)と油に溶けやすい 脂溶性ビタミン(ビタミンA、D、E、K) の2つに分けることができる。それぞれの ビタミンで効率的な取り方や調理方法も異 なる。水溶性ビタミンは、水に溶けやすく、 熱で分解されやすい性質を持つため、ゆで る時も手早く調理する必要がある。一方、 脂溶性ビタミンは、油に溶けやすい性質を 持っているため、油で炒めるなど油と一緒 に取るのが効率的である。

### 2 ビタミンCと欠乏症(壊血病)

ビタミンCは、化学名をアスコルビン酸 (ascorbic acid) といい、欠乏による壊 血病を防ぐ酸「抗(anti-) 壊血病の (scorbutic)酸(acid)」に由来している。 体の中のビタミンCは、大量に消費される ほか、水に溶けやすいため、尿からも排せ つされてしまう。そのため、大航海時代の 船乗りたちのように長期間にわたりビタミ

ンCを摂取しないと、体の中のビタミンCがやがて欠乏し、全身の倦怠感や疲労感、食欲不振に続いて、口や鼻など、体の各部位から出血、そして大腿部での内出血といった壊血病の症状があらわれる。意外にもビタミンCを体の中で作ることができない動物は、ヒト、サル、モルモット、魚など限られた動物だけである。他の動物、例えばイヌやネコ、マウスなど、ほとんどの動物は、体の中でビタミンCを作ることができる。

### 3 ビタミンCの働き

ビタミンCは、強い抗酸化物質である。 そのため自身が酸化されることにより他の 物質を還元できる。それ故、体の中で起こ るさまざまな酵素反応に必要な鉄や銅など の金属イオンを還元して、酵素反応を助け る。一例として、ビタミンCは、皮膚や骨、 血管に多く含まれるコラーゲン線維の構築 に必要な酵素の働きを助ける。この酵素は、 還元された鉄イオンが必要である。鉄イオ ンは、酵素反応により使われると酸化する。 ビタミンCは、酸化した鉄を還元して再び 使える状態に戻す。コラーゲンは、皮膚や 骨、血管の強度を保っており、全身に存在 することから、まさにビタミンCは体を形 作るのに必要である。他にもビタミンCに は、コレステロールなど脂質代謝、アドレ ナリンなどカテコールアミン(注)の合成に 働く酵素を助ける働きもある。

注:分子内にカテコールの構造をもつ生体アミンの総称。 ドーパミン・ノルアドレナリン・アドレナリンなどがあり、副腎髄質細胞、脳または末梢の神経細胞で生合成される。ホルモンとして働くほか、神経伝達物質としても重要である。

# 4 骨格筋とは

筋肉は、収縮する能力を持つ組織である。 また、その構造と働きから骨格筋、心筋、 平滑筋の3種類に分けられる。心筋は、心 臓を構成する筋肉であり、全身に血液を送 り出す。また、平滑筋は、食物を消化管で 消化、吸収する際に食物の消化管内での輸 送に働く。一方、骨格筋は、手や足を動か すといった身体の運動に働く。骨格筋、心 筋、平滑筋の最も大きな違いは、自分の意 思で動かすことができるかで、骨格筋は自 分の意思で動かすことができるが、心筋と 平滑筋は自分の意思では動かすことができ ない。

# 5 血中ビタミンC濃度と運動機能

体重の30~40%を占める骨格筋には、1キログラム当たり30~40ミリグラムのビタミンCが存在する。しかし、筋肉でのビタミンCの働きや運動機能との関連については、よく分かっていなかった。私たちは、高齢者での血中ビタミンC濃度と運動機能との関連を調べるため、2006年に東京都板橋区在住の70~84歳の高齢女性、957人を対象とした調査研究を行った。

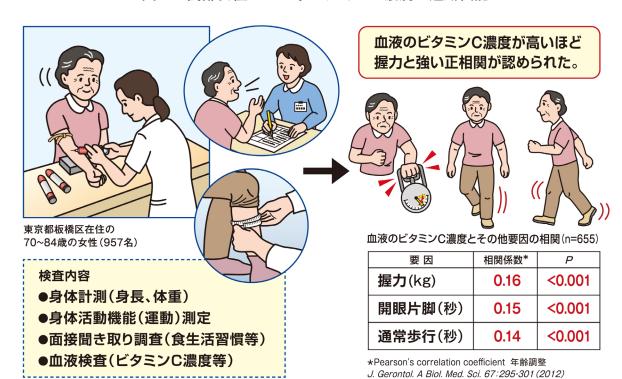
この時に行った調査項目は、身長、体重などの身体計測、身体活動機能測定、面接聞き取りによる食生活習慣調査、血中ビタミンC濃度の測定である。そして、解析には、積極的にサプリメントなどでビタミンCを取っている方を除外した655名分のデータを使用した。この時の対象者の平均年齢は76歳だった。解析の結果、血中ビタミンC濃度と握力、開眼片足(片足で立っていられる時間)、通常歩行速度に有

意な正相関がみられた(図1)。

すなわち、血中ビタミンC濃度の高い高 齢女性は、筋力が高いと考えられる。私た ちの研究以外にも、英国で63~73歳の地 域在住高齢者(男性348人、女性280人)

を対象としたコホート研究でもビタミンC 摂取割合の多い高齢女性は、椅子の立ち上 がり時間が有意に短いなど、身体機能が高 いことが報告されている。

#### 図 1 高齢女性での血中ビタミンC濃度と運動機能



# 6 骨格筋でのビタミンC不足は筋萎縮や 身体能力の低下をもたらす

前述のように血中ビタミンC濃度の高い 高齢女性は筋力が高いと考えられる。それ では、血中ビタミンC濃度の低い高齢女性 は、逆に筋力が低いのだろうか。残念なが ら、前述の調査結果からは有意な相関を得 ることができなかった。前向きな臨床試験 により確かめたい思いはあるが、ビタミン C不足により筋力が低下することを確かめ るような、ヒトの健康を害する前向きな臨 床試験は許されない。そこで私たちは、ヒ

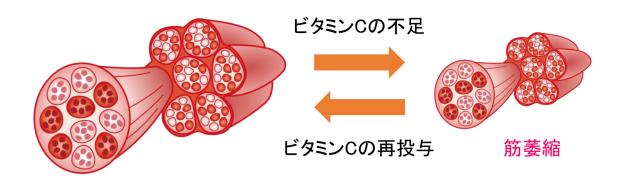
トと同様にビタミンCを体内で合成できな いマウスを用いて、ビタミンCの不足が筋 肉にどのような影響を及ぼすかを調べた。

すなわち、ビタミンCを体内で合成でき ないマウスをビタミンC投与群と非投与群 の2群に分け、腓腹筋、ヒラメ筋、足底筋、 前脛骨筋、長趾伸筋などの骨格筋の筋重量 を定期的に測定した。この実験には、あえ て雌のマウスを用いた。その結果、ビタミ ン〇の不足期間が長くなるにつれ筋肉を構 成する筋線維がだんだんと細くなり、筋肉 の重量も減少した(図2)。そして、再び ビタミンCを与えると回復することも分

かった。また、握力や全身持久力、そして 自発的活動量などで評価した身体能力も同 様にビタミンC不足期間が長くなるにつれ 低下し、再びビタミンCを与えると回復し た。このように、ビタミン〇の不足は、筋

肉の萎縮や身体能力低下の原因になること が明らかとなった。さらに、ビタミン〇の 再投与により回復することも明らかになっ た(図2)。

# 図2 ビタミンC不足による骨格筋での筋萎縮と回復



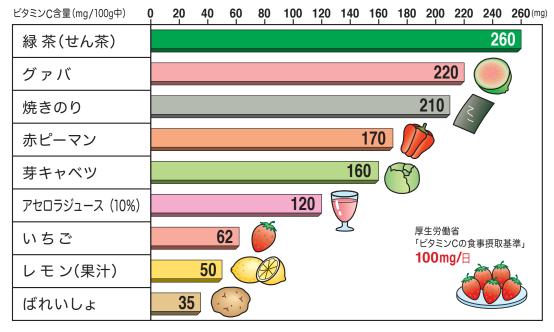
# 7 ビタミンCの多い食材

不足しがちなビタミンC、それを効率的 に取るためには、どのような食材から摂取 したらよいのだろうか。ビタミンCを多く 含む食材として真っ先に思い浮かべるのは レモンなど酸味のある果物ではないだろう か。しかし、意外にもレモンなどに含まれ ているビタミンCの量はそれほど多くはな い(図3)。果物以外にビタミンCを多く 含む食材は、緑茶(せん茶)や焼きのり、 赤ピーマン、芽キャベツなどがある。確か にこれらの食品には多くビタミンCが含ま れている。しかし、図3に示したビタミン Cの値は食品100グラム中に含まれてい るビタミンCの量である。お店で一袋100 グラムの緑茶を買ってきて、そのまま封を 開け、お菓子のように緑茶をぼりぼりと食 べられれば、この量のビタミンCを摂取で

きる。しかし、そんな人はほとんどいない。 お茶は煎じて飲むのが一般的である。実際 に煎じた湯飲み茶碗一杯分の緑茶には約6 ミリグラムのビタミンCが含まれている。

ビタミンCを多く摂れるよい食材として 挙げられるのがばれいしょ (ジャガイモ) である。ばれいしょには、100グラム当 たり35ミリグラムのビタミンCが含まれ ているが、それほど多いとは言えない。し かし、効率的にビタミンCを摂れる非常に よい食材の一つである。なぜなら、ばれい しょはゆでるなど熱を加えても、ばれい しょの中に多く含まれているでんぷんがビ タミンCを熱から保護して、ビタミンCの 分解を防いでくれるからである。そのため、 熱によるビタミン○の減少量が非常に少な いのである。また、ばれいしょには、ビタ ミンC以外にもたくさんのビタミンやミネ ラル、食物繊維などが含まれている。

#### 図3 食材に含まれるビタミンC含量



資料:日本食品標準成分表2015年版(七訂)

# 8 おわりに

最近、ちまたでは「フレイル」という言 葉をよく耳にする。フレイルとは、加齢と ともに心身の活力(筋力、認知機能、社会 とのつながりなど)が低下し、生活機能障 害、要介護状態、死亡などの危険性(リス ク)が高まった状態である。健康な高齢者 は、このフレイルの段階を経て、要支援・ 要介護状態に陥ると考えられている。

大切なこととして、このフレイルは、可

逆的であり、いったん、フレイルの状態に なったとしても、栄養や運動など適切な介 入を行うことにより、健常な状態に戻るこ とが可能である。適切なビタミンの摂取、 特にビタミンCの十分な摂取は、フレイル のリスクを下げられる可能性がある。フレ イルを予防できれば、健康寿命の延伸につ ながるかもしれない。日頃からビタミンC を多く含む野菜などを積極的に取るように 心掛けよう。

参考文献

石神昭人(2011)「ビタミンCの事典」東京堂出版