# p-アミノ酸が拓く新たな世界

唐 川 幸 聖

#### 1 はじめに

「環世界」という言葉をご存知だろうか? 同じ空間でも生物によって見え方や視空間が異なっており、それぞれが見ている世界を環世界と呼ぶ<sup>1)</sup>. 例えば、草花が茂る草原を見たときに私たち人間は緑色の草や色とりどりの花、そこに飛び交う蝶などの昆虫が目に入る. ところが蝶の視点になると蝶は人間では見えない紫外線も使い、花の蜜を頼りに飛び交っており、人間がその見え方の世界に入ることはできない. 人間同士でも同じ空間にいても一人ひとりの着眼点や認識が異なり、環世界が異なっていると考えられる.

さて、本題のアミノ酸においても私たち同じ人間、そして科学者であっても見ている世界は異なっているように思う。アミノ酸は私たちの体およびタンパク質を構成するパーツであるとみている人もいれば、それぞれのアミノ酸の種類、構造、機能に分類して見ている人もいる。アミノ酸が体の栄養素として重要であることは皆さんご存知であろうが、その種類によって機能が大きく異なる。例えば、筋肉の修復のためにはアミノ酸の中でもバリン、ロイシン、イソロイシンという分岐鎖アミノ酸(BCAA)が機能する。そのため運動の後の飲料やサプリメントにはBCAAが配合されているものを選ぶとよい

さらに私が本稿で紹介したいのは、アミノ酸の光学異性体の世界である. 私たちが一般にタンパク質の構成アミノ酸や栄養素としてのアミノ酸を語るときは L 体のアミノ酸の話である. 実はアミノ酸には鏡に映した構造の

図1 アミノ酸分類の視点

D 体のアミノ酸がある. L 体と D 体のアミノ酸を分ける分析技術が普及したことにより私たちのアミノ酸に対する環世界が変わった (図 1).

アミノ酸のD体とL体を分離する技術として代表的 なものは HPLC を用いた手法である. キラルカラムで 分離する方法やキラル誘導体化試薬でジアステレオマー に変換して分離する方法があるが、これまでに幅広く D-アミノ酸研究に活用された分析法としては、 蛍光誘 導体化試薬 4-フルオロ-7-ニトロ-2,1,3-ベンズオキサ ジアゾール (NBD-F) によるプレカラム誘導体化と2次 元 LC を組み合わせた方法がある<sup>2)</sup>. 1次元目の逆相カ ラムで各種アミノ酸を分離し、2次元目のキラルカラム でD体とL体を分離することで選択性、感度ともに優 れた方法である. また、最近アミノ酸などの低分子化合 物の定量分析で多く用いられている質量分析計で測定す る方法として、4-ニトロフェニル N-[2'-(ジエチルア ミノ)-6,6'-ジメチル-[1,1'-ビフェニル]-2-イル]カル バマート((R)-BiAC) 誘導体化試薬を用いた分析法が ある<sup>3)</sup>. (R)-BiAC 誘導体化試薬は軸不斉骨格を有して おり、D.L-アミノ酸を誘導体化してジアステレオマーと することで HPLC の逆相カラムで各アミノ酸ならびに その D 体と L 体を同時に分離することができる (図 2).

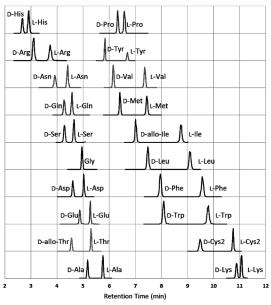


図2 アミノ酸を ρ体と ι 体に分離する分析例

ぶんせき 2025 11 413

本稿では、アミノ酸を L 体と D 体に分けて見ることで 新たに明らかとなったアミノ酸の世界を複数の事例とと もに紹介する.

## 2 新しいおいしさ成分の発見

おいしさに寄与する代表的なアミノ酸は、池田菊苗博士によって 1908 年に発見されたうま味成分「グルタミン酸ナトリウム」であるが、アミノ酸の種類により異なる呈味を示すことが知られている。さらに、D体とL体でも呈味が異なる。例えば、D体のバリンは強い甘みを示す一方で、L-バリンは苦みを示す。

D-Pミノ酸の食品における味を解析した事例として日本酒に着目にした研究がある $^{4)5)$ . 老川らは 141 本の日本酒のD-Pミノ酸濃度と味の相関を主成分分析で解析し、D-Pラニン、D-グルタミン酸、D-アスパラギン酸が日本酒の味わいと強い相関を示すことや、食品添加物として認可されている DL-Pラニンを日本酒に添加するとL-Pラニンを添加した時と比較して旨味が向上することを明らかにした.日本酒のD-Pミノ酸は発酵製造の過程で微生物がもつアミノ酸ラセマーゼという酵素でL-Pミノ酸がD-Pミノ酸に変換されることで生成する.日本酒の製造工程や発酵に用いる微生物、原料の違いによりD-Pミノ酸の含量に差が生まれ、そのD-Pミノ酸が日本酒の味わいに寄与していることが明らかとなった.

日本酒以外にもワインやビール、乳酸菌飲料やチーズなどの発酵食品にも同様に D-アミノ酸が含まれており、私たちは毎日 100 mg を超える D-アミノ酸を摂取しているとされている $^6$ . D-アミノ酸は味への寄与だけでなく、摂取することでの健康効果も種々報告されており、肌の保湿を高める効果を謳い、D-アミノ酸を多く含む黒酢を原料に用いた美容ドリンクも開発されている。食品に含まれる D-アミノ酸の味との関連やヒトの健康への効果のさらなる解明により美味しく健康な食品の開発につながることが期待される.

# 3 新たなバイオマーカーの発見

血液や尿中の成分を測定して病気や健康状態を判別するバイオマーカーとその分析技術が数多く開発されている。アミノ酸を例にとると、血液中のアミノ酸を測定することで、フェニルケトン尿症やメープルシロップ尿症などのアミノ酸代謝異常症を診断する技術や、複数のがんのリスクをスクリーニングする技術がある $^{71}$ . しかし、いずれもこれらはアミノ酸の  $_{\rm D}$ 体と  $_{\rm L}$ 体を分けずに分析している。人では血液中のアミノ酸のうち  $_{\rm D}$ 体が占める比率が一般的に  $_{\rm L}$  %以下であるため  $_{\rm D}$  体と  $_{\rm L}$  体を分けなくとも主要な  $_{\rm L}$  体のアミノ酸の測定に影響が少なく、 $_{\rm L}$ -アミノ酸の変動を捉えることができるためである。

しかし, р体のアミノ酸はごく微量であるが, アミノ 酸をD体とL体に分けることで新たなバイオマーカー を発見した事例が近年多く報告されている. 代表例の一 つに慢性腎臓病の早期診断マーカーがある. 木村らは尿 中および血液中のアミノ酸をρ体とι体に分けること で初めて、慢性腎臓病患者において血液中の D-アミノ 酸のうち D-セリンと D-アスパラギンが高値を示すこと を発見し、早期診断マーカーとしての有用性を報告し た8). 血液中の L-セリンや L-アスパラギンには変動は なく, р体と ц体を分けることで初めて見いだされた. 私たちの体は D-アミノ酸を食事や腸内細菌から吸収し、 血液中を循環した後に腎臓の糸球体でろ過し排泄してい る. しかし、腎臓の機能が低下すると腎臓からの排泄率 が低くなるため血液中に D-アミノ酸が残り血中濃度が 高くなる. この D-アミノ酸の特徴を見いだし詳細に解 析した結果、D-アスパラギンが腎機能の指標である糸 球体濾過率 (GFR) のマーカーとなることや、既存の腎 機能マーカーであるクレアチニンよりも筋肉量の影響を 受けにくいことから、 小児における慢性腎疾患の検出に 有用であるという報告もある9).

慢性腎疾患の他に、種々のがんのマーカーとしての報告もあり、尿中のD-アラニン、D-グルタミン、D-セリン、D- $\alpha$ -アミノ酪酸が大腸がんのマーカーになること、D-グルタミンが大腸がんの進行の指標になる可能性が示されているD-アミノ酸が変動することが報告されD-アミノ酸が変動することが報告されD-アミノ酸の機能や変動要因の解明により、新たな治療法や予防法へのD-アミノ酸の活用が期待される.

#### 4 新たな腸内細菌の役割の発見

私たちの体には約100兆個の腸内細菌が生息, 共生 している. 細菌は p-アミノ酸を合成することや、細胞 壁のペプチドグリカンの構成要素として D-アミノ酸を 有していることが知られている. 腸内細菌においても多 くの D-アミノ酸が存在することが知られており、例え ば、ヒト糞便中のアスパラギン酸、グルタミン酸、アラ ニン, プロリンは 10~70 % が D 体であり, D-アミノ 酸の存在が無視できないほど多く含まれる13).しかし. 長い間, 腸内細菌における D-アミノ酸の役割は未解明 であった. 笹部らは、腸内細菌が産生する D-アミノ酸 が D-アミノ酸オキシダーゼ (DAO) の産生を誘導し、 DAOにより D-アミノ酸が代謝される際に発生する抗菌 性物質である過酸化水素によりコレラ病原菌から保護す ることを見いだし、腸内細菌叢の恒常性維持に利用して いることを初めて報告した14). また別の研究では、細菌 がバイオフィルムを形成した際に細菌が自ら p-アミノ 酸を産生することでバイオフィルムを分解しており、細

**414** ぶんせき 2025 11

菌が自らの環境を D-アミノ酸を利用して調節していることも報告されている<sup>15)</sup>. また,先に述べた腎疾患と関連して,急性腎障害において腸内細菌叢が変化し, D-セリンを多く産生する菌が増加するとともに,血中の D-セリン濃度が高まり,D-セリンが腎臓を保護する作用があることが報告された<sup>16)</sup>. D-アミノ酸に着目することで,私たちが体のある組織の異常により腸内細菌叢を変化させ有用成分を作らせ,異常組織の修復に利用しているという興味深い知見にたどり着くことができている.

別の腸内細菌に関連した研究において、潰瘍性大腸炎患者の血清中p-アラニンが健常者よりも有意に低く、p-アラニン投与により炎症性サイトカインを放出するマクロファージの活性が抑制されることで炎症の進行を抑制することが報告されたp- また、p-アミノ酸が腸内の Immunoglobulin A (IgA) 産生の誘導に重要な役割を果たしていることも分かってきたp- このように腸内細菌が産生するp-アミノ酸を腸の免疫環境の調節に利用しており、p-アミノ酸により腸の免疫環境をコントロールできる可能性が示唆され、疾患の新しい治療法の開発につながることが期待される.

#### 5 アミノ酸の調節機能の新しい発見

2020年12月に地球に帰還した JAXA の探査機「はやぶさ2」が、小惑星「リュウグウ」の砂を持ち帰り、その砂からアミノ酸が発見されたことから、宇宙にもアミノ酸が存在していることが明らかになった $^{19}$ . さらに、この砂に含まれるアミノ酸の  $_{\rm D}$  体と  $_{\rm L}$  体は  $_{\rm L}$  1:1 の割合で存在していた、地球のアミノ酸の由来については、宇宙から飛来する隕石などにより地球に持ち込まれた説(地球外起源説)と、地球上で作られた説(原始大気起源説、原始海洋起源説など)がある。しかし、なぜ私たちの体には  $_{\rm L}$ -アミノ酸が多く、 $_{\rm D}$ -アミノ酸が少ないのか?についてはまだ謎のままである.

D-Pミノ酸は食べものや腸内細菌から取り込まれ、D-Pミノ酸を選択的に代謝する酵素(D-Pミノ酸酸化酵素やD-Pスパラギン酸酸化酵素)により代謝されることと、尿から積極的に排泄されることでL-Pミノ酸が多く、D-Pミノ酸が少ない状態が維持されていることは知られている。さらにその詳細に迫る最近の研究を紹介する。ヒトを含む哺乳類では、母親の胎内にいる胎児にもD-Pミノ酸は存在しているが、胎児にはD-Pミノ酸を代謝する酵素が発現しておらず、母親のもつD-Pミノ酸代謝酵素によって代謝されている。出生後、胎児が腸内細菌に感染していくと共に、血中に取り込まれるD-Pミノ酸が増えていくが、それと同時にD-Pミノ酸で化酵素が発現しD-Pミノ酸を代謝し、血中濃度を低く保つようになることが明らかとなったD130、D-Pミノ酸は神経伝達、学習や記憶への機能も知られており、

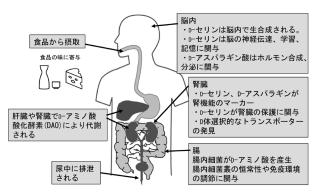


図3 p-アミノ酸の由来と機能

胎児期での発達への影響や、成長における役割のさらなる解明も期待される.

また近年、アミノ酸を取り込むトランスポーターにも  $\mathbf{D}$  体  $\mathbf{L}$  体の選択性があることが分かってきた。低分子アミノ酸トランスポーターの  $\mathbf{1}$  種である ASCT2 が腎臓において  $\mathbf{D}$ -セリンのトランスポーターとして機能することが明らかとなり $\mathbf{20}$ ,  $\mathbf{D}$ -アミノ酸の体内動態の制御機構の解明につながると期待されている。 $\mathbf{D}$ -アミノ酸に着目することで、生命が  $\mathbf{D}$ -アミノ酸の体内濃度を厳格に調節し利用している様子が見えてきたが、 $\mathbf{D}$ -アミノ酸と  $\mathbf{L}$ -アミノ酸を生命がどのように使い分けているのかを解明することで、生命科学全般に新たな視点を提供することが期待される。

### 6 おわりに

様々な領域でアミノ酸をD体とL体分けて解析した 研究ならびにその研究で発見された新しい知見を紹介し た. D-アミノ酸の視点から L-アミノ酸の世界を改めて 見直すと L-アミノ酸についても新たな解析ポイントに 気づいたり、新たな発見につながったりすることがあ る.皆さんの研究領域でも見方を変えることで新たな発 見につながることがあるかもしれない、その見方を変え る手段の一つが本誌の共通テーマである分析技術である と考える. 新しい分析技術でこれまで分けられなかった ものを分けられるようにする、見えなかったものを見え るようにすることで、私たちは新たな環世界を獲得し新 たな科学的知見を獲得することができるのである. 本特 集の趣旨である異分野への視点もその一つである. 異分 野からの視点を学び、自分の研究を見つめ直すことで新 しい気づきが得られることがある. 本特集もその役割を 果たすことができればと思う.

#### 惊 文

- 1) エクスキュル, クリサート著, 日高敏隆, 羽田節子訳: "生物から見た世界", p. 45 (2005), (岩波書店).
- K. Hamase, A. Morikawa, S. Etoh, Y. Tojo, Y. Miyoshi, K. Zaitsu: Anal. Sci., 25, 961 (2009).
- 3) M. Harada, S. Karakawa, N. Yamada, H. Miyano, K.

ぶんせき 2025 11 415

- Shimbo: J. Chromatogr. A, 1593, 91 (2019).
- 4) 老川典夫:日本醸造協会誌, 110,189 (2015).
- 5) H. Kato, M. Kanauchi: Methods Mol. Biol., 2851, 125 (2024).
- G. L. Marcone, E. Rosini, W. Crespi, L. Pollegioni: Appl. Microbiol. Biotechnol., 104, 555 (2020).
- 7) Y. Miyagi, M. Higashiyama, A. Gochi, M. Akaike, T. Ishikawa, T. Miura, N. Saruki, E. Bando, H. Kimura, F. Imamura, M. Moriyama, I. Ikeda, A. Chiba, F. Oshita, A. Imaizumi, H. Yamamoto, H. Miyano, K. Hiromoto, O. Tochikubo, T. Mitsushima, M. Yamakado, N. Okamoto: PLoS One, 6, e24143 (2011).
- 8) A. Taniguchi, M. Kawamura, S. Sakai, S. Kimura-Ohba, Y. Tanaka, S. Fukae, R. Tanaka, S. Nakazawa, K. Yamanaka, M. Horio, S. Takahara, N. Nonomura, Y. Isaka, R. Imamura, T. Kimura: *Kidney Int. Rep.*, **8**, 1192 (2023).
- T. Morishita, N. Nishizaki, S. Taniguchi, S. Sakai, T. Kimura, M. Mita, M. Nakagawa, A. Endo, Y. Ohtomo, M. Yasui, T. Shimizu, J. Sasabe: *Amino Acids*, 56, 38 (2024).
- A. Uifălean, M. Iacobescu, L. C. Salanță, S. C. Hegheş, R. C. Moldovan, C. A. Iuga: *Pharmaceuticals (Basel)*, 18, 705 (2025).
- 11) W. Deng, C. Ye, W. Wang, R. Huang, C. Guo, Y. Pan, C. Sun: J. Chromatogr. B Anal. Technol. Biomed. Life Sci., 1245, 124270 (2024).
- L. Pollegioni, N. Kustrimovic, L. Piubelli, E. Rosini, V. Rabattoni, S. Sacchi: FEBS J., 2025, 1.
- 13) Y. Gonda, A. Matsuda, K. Adachi, C. Ishii, M. Suzuki, A. Osaki, M. Mita, N. Nishizaki, Y. Ohtomo, T. Shimizu, M. Yasui, K. Hamase, J. Sasabe: Proc. Natl. Acad. Sci. U S A, 120 (15), e2300817120 (2023).
- 14) J. Sasabe, Y. Miyoshi, S. R. Nahoum, T. Zhang, M. Mita, B. M. Davis, K. Hamase, M. K. Waldor: *Nat. Microbiol.*, 1, 16125 (2016).
- S. N. Vahdati, H. Behboudi, S. A. Navasatli, S. Tavakoli, M. Safavi: Microbiol Res., 263,127107 (2022).
- 16) Y. Nakade, Y. Iwata, K. Furuichi, M. Mita, K. Hamase, R. Konno, T. Miyake, N. Sakai, S. Kitajima, T. Toyama, Y. Shinozaki, A. Sagara, T. Miyagawa, A. Hara, M. Shimizu, Y. Kamikawa, K. Sato, M. Oshima, S. Yoneda-Nakagawa, Y. Yamamura, S. Kaneko, T. Miyamoto, M. Katane, H. Homma, H. Morita, W. Suda, M. Hattori, T. Wada: JCI Insight., 3 (20), e97957 (2018).

- 17) S. Umeda, T. Sujino, K. Miyamoto, Y. Yoshimatsu, Y. Harada, K. Nishiyama, Y. Aoto, K. Adachi, N. Hayashi, K. Amafuji, N. Moritoki, S. Shibata, N. Sasaki, M. Mita, S. Tanemoto, K. Ono, Y. Mikami, J. Sasabe, K. Takabayashi, N. Hosoe, T. Suzuki, T. Sato, K. Atarashi, T. Teratani, H. Ogata, N. Nakamoto, D. Shiomi, H. Ashida, T. Kanai: Cell Mol. Gastroenterol. Hepatol., 16, 1011 (2023).
- 18) K. Matsumoto, A. Noguchi, F. Miyamoto, R. Inoue, H. Hirai, T. Miwa, Y. Nakagawa, Y. Higashimura: Food Chem., 487, 144719 (2025).
- 19) A. Furusho, C. Ishii, T. Akita, M. Oyaide, M. Mita, H.Naraoka, Y. Takano, J. P. Dworkin, Y. Oba, T. Koga, K. Fukushima, D. Aoki, M. Hashiguchi, H. Mita, Y. Chikaraishi, N. Ohkouchi, N. O. Ogawa, S. Sakai, D. P. Glavin, J. E. Elsila, E. T. Parker, J. C. Aponte, H. L. McLain, F. Orthous-Daunay, V. Vuitton, R. Thissen, C. Wolters, P. Schmitt-Kopplin, A. Ruf, J. Isa, N. Hertkorn, J. M. Eiler, T. Yoshimura, H. Sugahara, H. V. Graham, Y. Furukawa, D. Araoka, S. Tanaka, T. Yoshikawa, F. Kabashima, K. Sasaki, H. Sato, T. Yamazaki, M. Onose, M. Morita, Y. Kimura, K. Kano, J. Aoki, K. Fujishima, S. Nomura, S. Tachibana, T. Nakamura, T. Noguchi, R. Okazaki, H. Yabuta, H. Yurimoto, K. Sakamoto, T. Yada, M. Nishimura, A. Nakato, A. Miyazaki, K. Yogata, M. Abe, T. Usui, M. Yoshikawa, T. Saiki, S. Tanaka, F. Terui, S. Nakazawa, T. Okada, S. Watanabe, Y. Tsuda, K. Hamase: J. Chromatogr. Open, 5, 100134 (2024).
- 20) P. Wiriyasermkul, S. Moriyama, M. Suzuki, P. Kongpracha, N. Nakamae, S. Takeshita, Y. Tanaka, A. Matsuda, M. Miyasaka, K. Hamase, T. Kimura, M. Mita, J. Sasabe, S. Nagamori: Elife, 12, RP92615 (2024).



唐川 幸聖(KARAKAWA Sachise) 味の素株式会社バイオ・ファイン研究所研究管理部企画・推進グループ(〒210-8681 神奈川県川崎市川崎区鈴木町 1-1). 九州大学大学院薬学府医療薬科学専攻博士 後期課程修了. PhD, 薬剤師. 《現在の研究テーマ》イノベーションを生み出す R&D 組織マネジメントと変革. 《趣味》 ジョギング,読書.

**416** ぶんせき 2025 11