

乳酸菌生産物質

10年以上前は説明型商品として、ネットワークビジネスなどの紹介販売を中心に市場が形成されていた乳酸菌生産物質。最近では店舗やネット販売などにも販路を拡げており、その背景には生産物質の特性が理解された真の意味での認知度向上が挙げられている。さらに海外からも注目を集め、近隣のアジア諸国だけでなく、欧米に供給するメーカーも現れている。業界関係者の話では現在の市場規模（本誌）は約200億円と想定されているが、今後のメーカー各社の取り組み次第では更なる一極みも見込める。期待高まる同市場の動向を紹介する。

認知度向上し国内外へ

複数の菌を共培養し、とは言えなかったが、最近ヒットした「明治ヨーグ作り出したという。近は店舗やネットでの販売も増え、認知度が向上している。実際にメーカーからは「徐々にだが高まっている」という回答が多い。は利用者の間で効果に一般の認知度は決して高い。その理由については「大



マレーシアの店頭で販売されている商品(上)。国内では化粧品やヘルソ用品も複数発売されている。



産物質はその人の腸内に棲む乳酸菌を増やして効果を示すもので、相性など無いことが理解され始めた」と述べる。

国内で販路が広がる生産物質は、海外にも販路を拡げている。

光英科学研究所は今年半年間で海外に約4ヶ所を出荷した。

年以上に比べると販路の拡がりは乳酸菌が跨、商品用途ともに裾野が広がっている。しかし、けに、生産物質メーカー品やペット用品、飼料用「過性で終わってしまっ自らの効果的なPRなどとても採用が進み、10ては意味が無い。昨今のが求められる。

求められる成分の同定

乳酸菌生産物質は、共は原料は15種類を超えて標培養する乳酸菌などの菌類の種類や数とも想定される。大豆(豆乳)や黒糖などの増地の違いなどで独自性を打ち出している。一方で「オリシナルである」を訴求できる要素も多く、弊紙調べで

光英科学研究所の「Sixteen」

などがメタボローム解析を行い、含有成分を同定している。機能性を裏付けることで販路拡大を図る考えだ。

海外進出など裾野拡がる

352種類の成分を同定

光英科学研究所

豆乳を培地に16種類35株の乳酸菌やフィラス菌を共培養し、その菌を供給する光英科学研究所は、研究機関と共同で同素材のメタボローム解析を行い、34種類のペプチドを含む352種類の成分を同定した。

代謝物名	相対量(1とした場合の代謝物との比)
GABA	2.38
乳酸	43.65
グルタミン酸	1.86
オルニチン	10.35
スベルミジン	5.93
セラミド	3.56
リノレン酸	3.19
レスベラトロール	*
ビオカニンA	*

*: 増地では未検出で代謝物で検出されたもの

生体と代謝産物から成るは認められる一方、どのような成分が含まれ、作用しているかは追究されてこなかった。このため、同社では機能性の機序解明を目的に、メタボローム解析を実施した。

作用を持つ薬剤との類似成分が見出され、薬学系大学から注目を集めている。今後は、食品として

抗ストレス作用を持つ素材であることに着目した学術的な研究が行われる予定。

時代を重ねるとともに生産物質の種類も増えたが、その機能性は主に腸内環境改善作用をはじめ、腸内フローラを介さずに直接身体に作用するバイオジェニックスとしての血圧上昇抑制作用がない。

昨今は健康に限らず、情報や透明性が求められる。拡大基調にある販路を確かなものにするためには、含有成分を明らかにすることが欠かせない。