

特集 乳酸菌・乳酸菌生産物質

乳酸菌市場、次なるステップは「差別化」

整腸や抗アレルギー等免疫訴求が拡大してきた乳酸菌サプリメント。「EC-12」や「ラクリス-S」、「FK-22」などの乳酸菌素材は一時の伸び率に対して鈍化が見られるものの、依然堅調に拡大している。また一昨年来、市場を賑わせている明治「R-1」ヨーグルトを筆頭とする機能性ヨーグルト。いずれも市場拡大のポイントは免疫賦活等の「機能性」だ。ここへきて、「ナノ型乳酸菌」「乳酸菌生産物質」、また酪酸菌など、新しい差別化原料の引き合いが高まっている。数年前に大ヒットした「植物性」乳酸菌のような差別化が、さらなる市場成長のカギになるとみられる。

ヨーグルト市場が伸長 「機能性」がキー

機能性訴求を前面に出した明治「R-1」ヨーグルトのヒットなど、機能性ヨーグルトがけん引した形で、ヨーグルト市場は昨年度、対前年5%以上伸び3,000億円を超える規模に成長したと推察される。ヨーグルト市場はここ数年拡大と縮小を繰り返しながら推移しているが、11年度から12年度にかけての成長で10年規模で見ると微増での推移となっている。

市場拡大の突破口となった機能性訴求ヨーグルト。明治の「R-1」、雪印メグミルク「ガセリ菌ヨーグルト」など、ビロリ菌減少や胃粘膜の炎症改善、内臓脂肪減少、コレステロール低下、インフルエンザ予防など機能性訴求がヒットの要件になっている。

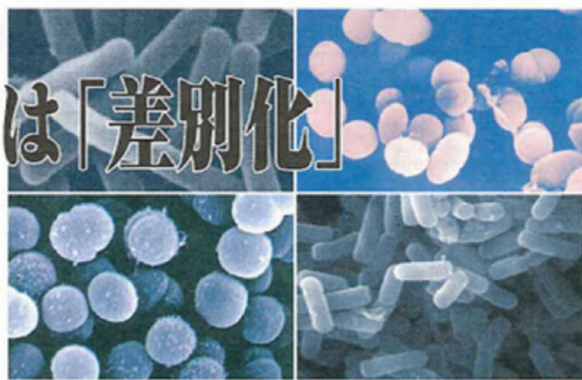
ヨーグルトに含まれる乳酸菌体は小腸で取りこまれやすく、乳酸菌が生産する代謝物も一緒に摂ることができる利点がある。ただ、「免疫機能を訴求する場合、より多くの菌体を摂取する方がよいが、ヨーグルトの場合、現代人にとっては余分な糖質等の栄養を多量に摂取してしまうデメリットもある」(研究者)という。

堅調推移の乳酸菌サプリメント

乳酸菌の持つ整腸や免疫等の機能性に着目して開発されている乳酸菌サプリメントは、この10年拡大の一途を辿っている。コンビ菌が供給する殺菌乳酸菌末「EC-12」は、グラムあたり5兆個を規格。少量で多くの菌数が摂取できることや、免疫、抗メタボ、腸内環境改善など多くの機能性データを背景としてトップブランドに成長。このほか、腸内菌叢改善、便性改善、抗アレルギー対応などのデータを持つ三菱化学フーズ㈱の「ラクリス-S」、免疫賦活、抗腫瘍、感染症抑制等のエビデンスがあるニチニチ製薬の「FK-23」なども順調に推移している。

ただ好調を続けながらも、今年に入って各社からは「成長率は鈍化している」との声が聞かれた。今年上期10%増を記録したサプライヤーでも「思ったより動いたという印象で、昨年来原料市場の伸びは腸内環境に差し掛かっていると思っています」とコメントを寄せている。これには市場全体が拡大したことによる伸び率の低下や、一昨年来SMやCVSで購入でき

「植物性」「美体質」「ナノ型」ほか、
乳酸菌代謝物や酪酸菌にも脚光



る機能性ヨーグルトが浸透したことも背景にあるとみられる。

急伸する差別化商材

こうした中、「乳酸菌生産物質」や「ナノ型乳酸菌」など、より特長的な乳酸菌関連製品が次々に脚光を浴び、供給量を拡大させている現状も見えてきた。「乳酸菌生産物質」は光英科学研究所

が1、2年前前から素材供給に乗り出し、供給量は飛躍的に伸びている。

各社は来年度に実施される新規機能性表示制度をにらみ、ヒト臨床などのエビデンス作りを力を入れている。米国ではヨーグルトなどの乳酸菌製品で、企業責任による「免疫力向上」等の表示も行われている。表示に必要なエビデンスのレベルなど、新制度の詳細は現時点で見えないものの、乳酸菌や関連素材での機能性表示の可能性に期待感も高まっている。今後はこうした機能性のエビデンスに加え、その独自性や物性面も含めた差別化等が新たな市場のキーポイントになっていきそうだ。



乳酸菌の新しいステージ

バイオジェニックスの研究一筋50年

純正、乳酸菌生産物質

本物の健食素材としてのエビデンスを確立

慶応大学先端研HMTによるメタボローム解析により、
34のペプチドを含むレスベラトロールなどの
352種類の乳酸菌発酵代謝物質を特定しました。
分子式、DNA、塩基配列、機能性につき
HMTライブラリーリストから確認されています。



光英科学研究所

検索

ホームページをリニューアルしました

腸能力開発。KOEI SCIENCE。

株式会社 光英科学研究所

〒351-0115 埼玉県和光市新倉 3-9-2 TEL: 048-467-3345 FAX: 048-467-3374
新規事業開発室 和光研インキュベーションプラザ 306 号室 TEL: 048-467-2200

乳酸菌生産物質 企業動向

乳酸菌生産物質、機能性 エビデンス続々

光英科学研究所

複合乳酸菌生産物質『Sixteens®』の原料・OEM供給を行う光英科学研究所(埼玉県和光市)。国内メーカー、販売会社、および欧州、アメリカ、韓国、中国などから多数の引き合いがあり、原料・OEM供給事業が好調に推移している。

同社では現在、城西大学薬学部と共同で、同社乳酸菌生産物質を、内外美容をテーマとして皮膚生理学に関する産学協同研究を進めており、年明けには論文学会発表される予定。また東京海洋大学との共同研究では中性脂肪に対する機能性研究を実施。マウス試験で血中トリグリセリド値の有意な抑制作用ならびに血中総コレステロール値の抑制傾向を確認した。このほか、ヒトでもヒト固有の腸内ビフィズス菌が有意に増加することが確認された。

同社ではまた、同社独自の乳酸菌生産物質に含まれる物質の特定も実施。慶応大先端研、HMT社らと共同で、同社乳酸菌生産物質から352種類の物質を特定した。成分解析では、各種アミノ酸やグルコサミン、アリポ酸、リンゴ酸、コリンやセリンなどのリン脂質、ポリアミン類、ポリフェノール類等が検出された。豆乳の培地によるものと見られるダイゼイン、グリシチンは、豆乳と比較して3倍量に増えている。同研究では豆乳培地には無い成分も見出されており、長寿遺伝子ともいわれる「SIRT1」増加作用を備え話題になっているレスベラトロール、5αリラクターゼ、阻害作用を持つピオカニンAなどが確認されている。

同社はこれまで多くの機能性試験を実施。田辺三菱製薬グループの田辺R&Dサービスとの共同研究では、抗腫瘍活性を確認。また、(株)理化学研究所内『和光理研インキュベーションプラザ』で複合乳酸菌生産物質『Sixteens®』に関する研究も継続実施中だ。