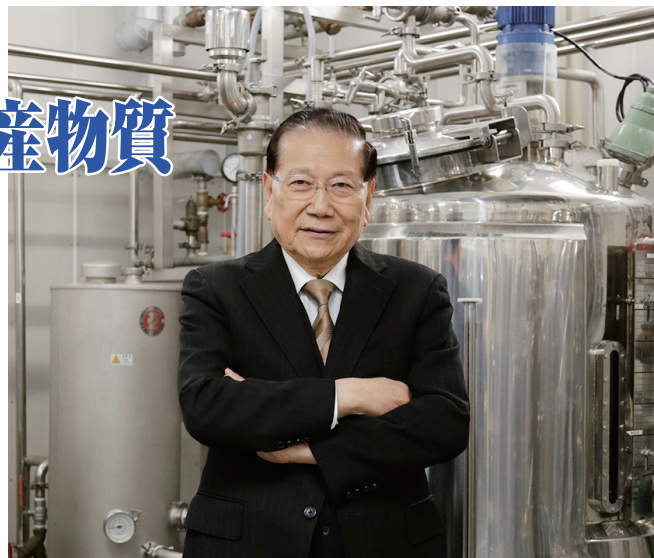




長年の歴史が紡いだ16種35株の乳酸菌生産物質 国内外で需要が拡大

半世紀以上にわたる乳酸菌研究によって生み出した食品原料「乳酸菌生産物質」の開発、製造販売を行う(株)光英科学研究所(埼玉県和光市、☎048-467-3345)。ここ数年の健康意識の高まりを受け、同社原料の引き合いが強い。特にコロナ禍で免疫への関心が寄せられ、16種35株の有用菌で同定された同社の乳酸菌生産物質が注目を集めている。同社代表取締役会長の村田公英氏は「16種類35株の有用菌群を組み合わせた当社原料は、それぞれの個性が相互的に作用するいわば多様性を持った食品素材」と話す。あらゆる健康課題を抱える現代において、菌の多様性が生み出すさまざまな作用に大きな関心が寄せられている。



(株)光英科学研究所 代表取締役会長 村田 公英 氏

長年の歴史が生み出した唯一無二の素材 16種35株の乳酸菌生産物質

人生100年時代に突入し、元気で長生きするために健康への関心は年々高まっている。また現在の新型コロナウイルスの感染拡大を背景に、免疫や腸内フローラへの注目度は高まり、健康食品市場において乳酸菌生産物質は順調に普及しているのを実感している。

当社では長い年月の研究開発を経て、乳酸菌やビフィズス菌などの有用菌を共棲培養し、培地や代謝物を丸ごと製剤化した新たな原料を生み出した。その素材を「乳酸菌生産物質」と命名し、世の中に発出した。

現在、乳酸菌生産物質の認知度は拡大し、広く知られるようになったが、「乳酸菌生産物質」と一括りにされるケースも散見されるようになった。当社の乳酸菌生産物質は、複数の乳酸菌やビフィズス菌を共棲培養し、豆乳を発酵させてつくられる。その培養方式の確立は長い年月をかけて研究した成果であり、そこには絶えず研

究開発を継続してきたイノベーションの歴史がある。

共棲状態にした乳酸菌・ビフィズス菌の組み合わせを日本食品分析センター多摩研究所で同定した結果、16種35株の組み合わせになっているというエビデンスが取得できた。16種16株ではなく、16種35株でチームを形成しているという事は、16種の菌体を単純に集めて培養したものとは大きく異なり、長年の歳月によって共棲培養した結果、得られた成果と捉えている。

周知の通り乳酸菌生産物質は腸内善玉菌の代謝物が主成分。この代謝物をつくりだすための研究開発は、まだ腸内環境や腸活などが論じられていない時代、今から78年前に中国大連の「大谷光瑞農芸化学研究所」で研究が始まった。当時16種の菌の共棲培養で、「スティルヤング」という製品が作られていた。

その後東京・目黒に移転した「大谷光瑞農芸化学研究所」に私が入社したのが1959年。10年後の1969年に乳酸菌生産物質の研究が光英科学研究所に継承されて今日に至る。私が乳酸菌生産物質と歩みはじめて63年もの月日が経とうとしている。長年にわたり乳酸菌生産物質に携わって分かったことは、乳酸菌生産物質は歴史を度外視しては語れないという事実。

乳酸菌生産物質のパイオニアとして、世界の人々の健康増進に貢献するために、これからも更なる歴史を紡いでいきたいと考えている。



2019年に創業50周年を迎えた

内外の需要拡大で設備投資 増産体制の確立へ

乳酸菌生産物質の製造は、本社施設に隣接する自社工場で実施している。乳酸菌生産物質メーカーとしては初となる「原材料」「製品」の2分野でGMP適合認定をダブル取得した。より厳しい品質管理が求められる一般食品原料としての採用を視野に入れてのことだ。こうした取り組みが評価され、現在サプリメントのみならず、オープンマーケットや一般食品市場への進出が活発になってきた。

こうした内外からの需要に伴う生産体制として、約1億円を投資し、設備増強を図った。発酵タンクは既存タンク(100kg×1、300kg×1、500kg×1、1,000kg×3)に加え、昨年末2,000kgを1基加えた。現在、総計5.9トンで稼働している。また、近年エキスタタイプの需要が拡大しており、現在の稼働では追い付かず、既存のエイジングタンク12トン(2トン×6)に加え、5.3トン(2,300kg×1、3,000kg×1)の調合タンクの増設を決めた。これによりエキスの生成量が補強でき、複数の発注にも対応できるようになる。



2018年に第二工場が竣工

乳酸菌生産物質の多様性が 腸内フローラを救う

当社が手掛ける複合乳酸菌生産物質は、エキスタタイプの『Sixteens®』、粉末タイプの『FF-16®』の2種類を揃える。熱に強く加工しやすい特性を持ち、嫌な匂いも無く対象素材の風味を損ねないとして、サプリメントはもちろん一般食品への応用も検討されるなど、応用範囲を広げている。

現在、世界では多様性が求められる時代に突入した。多様性とは、さまざまな種類が存在し、協働して調和し、変化して創造される世界。多様性という言葉を知ったときに乳酸菌生産物質の働きそのものを指していると強く感じる。16種35株の有用菌群がそれぞれの個性で作用を発揮し、補完し合う。まさに、「多様性」で成立している。

当社の乳酸菌生産物質は、同定された16種35株という多くの有用菌たちによって集大成したワンチーム。人間の腸内細菌が代謝している健康物質を体外の工場再現し、皆様の健康生活に取り入れていただきたいという考えのもと開発した。

私たちの健康を守ってくれているおなかの中の腸内細菌は、多様性の中で人間と共に人生を歩むパートナー。これを科学的に裏付けるために当時の健康食品業界としては珍しかったメタボローム解析にいち早く踏み切った。その結果、GABAをはじめ、イソフラボンやオルニチン、レスベラトロールなど34のペプチドを含む352種類にのぼる有用な代謝物を発見している。

人の健康は乳酸菌の「菌体」から「代謝物」の時代に。



乳酸菌16種35株の共棲培養技術

腸内善玉菌群代謝物「複合乳酸菌生産物質」

圧倒的な品質力にて働きかけ明確な体感による高いリピート率と信頼性を獲得しています。

腸内フローラ由来の16種35株の乳酸菌チームが作り出したのが「複合乳酸菌生産物質」Sixteens® FF16®です。国際的安全基準であるGLP適合施設で90日間長期安全性と、有名大学にて栄養生理学的安全性の試験を行っております。



koei-science.com

検索

健やかな健康維持・増進のために

株式会社 光英科学研究所

〒351-0115 埼玉県和光市新倉5-1-25 TEL: 048-467-3345 FAX: 048-467-3374