



光英科学研究所

村田会長「菌体を培養して得られる『代謝物』にこそ真の機能性があり明確な体感が得られる」



光英科学研究所 代表取締役会長 村田公英氏

「16種35株」の乳酸菌生産物質

国内ではサプリメントや一般食品、海外では化粧品用途で伸長... 腸内フローラ、腸管免疫、腸活などをキーワードに...

「乳酸菌生産物質で世界人類の健康増進に貢献する」を企業理念に掲げる光英科学研究所... 1969年の創業から今日までの50年以上にわたり...

が近年高まる中、「正常な免疫を得るためには正常な腸内フローラが求められる」といったコンセプトのもと、腸内環境に直接作用する乳酸菌生産物質の引き合いが増えているという。

ダブル取得の自社工場、腸内フローラを形成する乳酸菌やビフィズス菌といった16種35株からなる有用菌群を共棲培養し、その代謝物を抽出した複合乳酸菌生産物質「シックスティーンズ(液体品)」を供給している。

感と50年を超える疫学的エビデンスによる供給実績が特徴。さらに同素材が身体の健康に有用な34のペプチドを含む352種類の乳酸菌発酵代謝物質(水溶性235種類、脂溶性117種類)から構成されていることをメタボローム解析によって明らかにしている。

国内外からの重要増に合わせ、同社では発酵タンクを増設するなど積極的な設備投資を行い、乳酸菌生産物質の増産体制を確立させた。

16種35株の共棲培養と歴史で差別化... 乳酸菌生産物質の歴史は古い。1944年、太平洋戦争終戦1年前、大谷光瑞農芸化学研究所(中国・大連)において、乳酸菌の研究者・正垣一義氏が菌からその代謝物に研究の視点を大転換。16種共棲培養による代謝物の製法を完成させたことから始まる。

社設立以降50年以上にわたり、乳酸菌生産物質の研究と質の研究と向上に取り組みしてきた。研究面では、大学や各種研究機関と共同でこれまで腸内環境改善、免疫賦活、肌の保湿作用などを確認しており、各種学会でも発表している。



村田会長は「菌体を培養して得られる代謝物こそ真の機能性があり体感を得られることが、消費者の動向からも感じ取れるようになりました。おかげさまで乳酸菌とは異なる新規素材として乳酸菌生産物質も注目されるようになった」とし、菌体そのものではなく菌の代謝物によって体感を得られるという点を強調。また、ヨーグルトへの配合提案なども含めて、16種35株の善玉菌を

環境改善、免疫賦活、肌の保湿作用などを確認しており、各種学会でも発表している。認知拡大に向けた取り組みでは、「腸内環境を改善するのには本当に有効な手段は何なのか」をテーマに、腸の健康や乳酸菌生産物質について50年以上に渡る研究を通して得たさまざまな知見を村田会長自身がブログ「私考欄」、書籍「不老「腸」寿」乳酸菌生産物質に賭けた人生①②などを通して情報発信している。

社設立以降50年以上にわたり、乳酸菌生産物質の研究と質の研究と向上に取り組みしてきた。研究面では、大学や各種研究機関と共同でこれまで腸内環境改善、免疫賦活、肌の保湿作用などを確認しており、各種学会でも発表している。

また、世の中が食品からなるべく化学的な添加物を除去し、食品がもつ素材そのものの味を尊重するような傾向にある中、「食品そのものが持つ味わいを楽しむことも健康に近づく一歩なのではないか」(村田会長)としており、食品そのものの素材の味を引き立て、自然の風味を引き出す乳酸菌生産物質の調味液の提案なども行う。2020年1月に和光市で開催された「当地鍋日本一決定戦」ニッポン全国鍋グランプリ2020(和光市商工会主催)では、同社の乳酸菌生産物質とともに地元和光市でとれた人参やネギをはじめ、野菜をたっぷり使用した味噌仕立ての鍋「腸内フローラ鍋」を出品。審査委員からは「腸内フローラの健康に着目し、地元の野菜や身近な発酵食品を使って、生活に密着した形で絆を深める鍋を作ったこと」が評価され、審査委員特別賞を受賞した。

村田会長は「食品市場も菌活・腸活のために乳酸菌の代謝物である乳酸菌生産物質を直接利用する新しいステージに移行しつつあるのを感じています」とし、「もっと乳酸菌生産物質が人々の健康増進に貢献できる時代がやってきたと感じています」と話す。

共棲培養した同社乳酸菌生産物質の拡販と認知普及を推進している。また、世の中が食品からなるべく化学的な添加物を除去し、食品がもつ素材そのものの味を尊重するような傾向にある中、「食品そのものが持つ味わいを楽しむことも健康に近づく一歩なのではないか」(村田会長)としており、食品そのものの素材の味を引き立て、自然の風味を引き出す乳酸菌生産物質の調味液の提案なども行う。2020年1月に和光市で開催された「当地鍋日本一決定戦」ニッポン全国鍋グランプリ2020(和光市商工会主催)では、同社の乳酸菌生産物質とともに地元和光市でとれた人参やネギをはじめ、野菜をたっぷり使用した味噌仕立ての鍋「腸内フローラ鍋」を出品。審査委員からは「腸内フローラの健康に着目し、地元の野菜や身近な発酵食品を使って、生活に密着した形で絆を深める鍋を作ったこと」が評価され、審査委員特別賞を受賞した。

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だしたのが「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