



# 未来に向けて花開く乳酸菌生産物質

半世紀以上にわたって乳酸菌研究を重ねてきた(株)光英科学研究所(埼玉県和光市、☎048-467-3345)。同社が長年の歳月によって生み出した乳酸菌生産物質が現在脚光を浴びている。同社代表取締役会長の村田公英氏は「海外から日本に渡ってきた乳酸菌が、長い年月をかけ、乳酸菌生産物質となって“乳酸菌の花”を咲かせた」と話す。コロナ禍での健康意識の高まりも手伝い、現在同社原料への引き合いは国内外から寄せられるという。乳酸菌生産物質との出会いから今日まで。長い歴史とその有用性について村田会長に聞いた。

## 長い歴史が紡ぎ出した乳酸菌生産物質の歴史

今から109年前の大正時代、正垣角太郎氏によって日本でヨーグルトの製造販売が開始された。以来、乳酸菌の研究開発にも尽力し、4種の乳酸菌の共棲培養による乳酸菌飲料「エリー」から、8種類の共棲培養による「ソクンL」へと開発が進んだ。



正垣氏と大谷光瑞師の胸像

そして角太郎氏の子息である正垣一義先生がその研究を引き継ぎ、当時の陸軍に商品が採用された成果により、大谷光瑞農芸化学研究所の次長に就任。16種の乳酸菌共棲培養の研究の過程において、体の健康に効果があるのは生きた乳酸菌ではなく、乳酸菌の代謝する分泌物であるという研究の大転換となる発見に至った。第二次世界大戦が終わる1年前の1944年、今から79年前のことだった。

終戦後、16種の乳酸菌代謝物による商品「スティルヤング」の販売を開始したが、まだ乳酸菌自体の認知がない時代で、売上は苦戦を強いられた。

当時8歳だった私が「スティルヤング」と出会ったのが昭和23年のこと。そして成人後、その縁で正垣先生の大谷光瑞農芸化学研究所に入社し、乳酸菌の開発技術と、世界の人々の健康に貢献するという理念を徹底的に叩き込まれた。



10年の研究と企業活動に従事した後、正垣所長の特命により事業継承することとなり、今ま

での研究成果の灯は消してはいけないことと、更なる研究の続行と世の中の人々の健康のための活動については厳しく申し渡された。

それから25年間、サラリーマンをしながら起業化への二足の草鞋にて活動を行った。そして54歳の時に健康食品業界に参入するため、光英科学研究所を設立し、法人化を決断した。乳酸菌の代謝物から成る乳酸菌生産物質の普及活動を展開して来年で30周年の節目となる。

## 乳酸菌生産物質に時代が追い付いた

ここ数年、乳酸菌が発酵して作り出した代謝物の体への有効性が科学的に認められてきた。また、消費者庁所管の機能性表示食品においても、乳酸菌関連の食品が数多く販売されるようになった。終戦後の苦戦を経験しながらも、やっと時代が追い付いてきた、自分が83歳になるまで乳酸菌生産物質の明かりを灯し続けてきてよかったと、つくづく思う。

今にして思えば、先代の正垣所長の時代の種が、79年の年を経てやっと花開いたこととなる。これからも、人々の健康に貢献するべく、乳酸菌生産物質の花を咲かせ続けることに専念して参りたい。

## 本当の腸活とは乳酸菌生産物質が果たす役割

昨今、「菌活」という言葉が一般的に見聞されるようになった。

ネットで検索してみると、健康のために体に良い菌を積極的に食べる活動とのこと。そして、ヨーグルトや納豆・味噌などの発酵食品を取り入れたり乳酸菌サプリメントを摂取することと書かれていて、共通しているのは「体に良い働きをする、生きた菌を食事から取り入れる」

事となっていた。

しかし、本当の「菌活」は違うのではないか…私はあえて異論を唱える義務があると考え、私論を述べさせていただきたい。果たして、生きた菌を積極的に食べるだけで、「菌活」の目的が果たせるのだろうか。現代の乳酸菌の学術界に至っては、生きた菌の健康効果よりも、菌が代謝した物質に研究内容もフォーカスされている状況にある。科学的なエビデンスを持つ乳酸菌の機能性表示食品が増えてきているのも、ここにポイントがあると考えられる。

昨今、菌が生産した成分こそが人の健康に役立つという時代になってきたと考えている。本当の「菌活」はどのようなものか。8歳の頃から乳酸菌生産物質を愛用し、正垣一義先生のもとで乳酸菌生産物質の研究に従事した私からの提言とさせて頂きたい。

## 人生100年時代の健康エンジンに

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。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。

そもそも乳酸菌は単細胞の微生物で、エサとなる栄養分によって細胞分裂を繰り返し、増殖していく。これはたらきを発酵と言い、乳酸菌をはじめとする微生物は、発酵をする過程でさまざまな物質をつくり出す。この物質を代謝物と言う。

ヒトの腸内には多種多様な腸内細菌が棲んでおり、なかでも乳酸菌やビフィズス菌などの善玉菌が発酵して作り出す代謝物が、人間の健康を支えている。しかし腸内で作り出す代謝物の量は限ら

れており、健康にさらに寄与するためには多量の代謝物が必要になると考えている。なるべく多くの代謝物を健康食品やサプリメントの形で直接体内に摂り入れようという考えから、当社は「乳酸菌生産物質」を開発した。

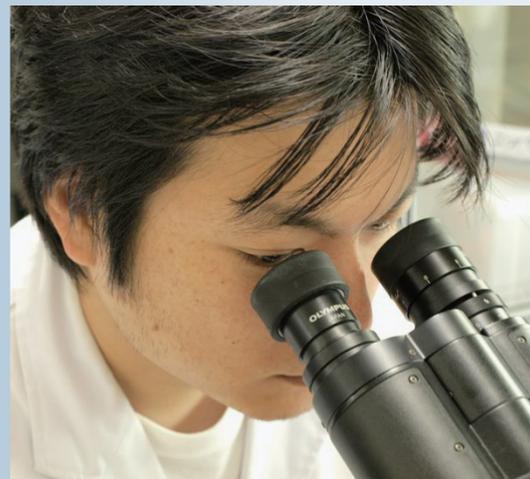
当社の乳酸菌生産物質は、複数の乳酸菌やビフィズス菌を共棲培養し、豆乳を発酵させてつくられる。その培養方式の確立は長い年月をかけて研究した成果であり、そこには絶えず研究開発を続けてきたイノベーションの歴史がある。共棲状態にした乳酸菌・ビフィズス菌の組み合わせを食品分析センター多摩研究所で同定した結果、16種35株の組み合わせになっているというエビデンスが取得できた。16種16株ではなく、16種35株でチームを形成している事に意味があり、単に16種の菌体を集めて培養したものとは大きく異なる。

古くは海外から渡ってきた乳酸菌だが、日本での長年の研究を経て乳酸菌生産物質として生まれ変わった。それはまさに日本で咲かせた乳酸菌の花と形容できる。乳酸菌の花が咲き、そして今その花を海外へ送り出す立場になった。乳酸菌生産物質が時代の流れに乗り、「人生100年時代の健康エンジン」として、人々に認知され、愛用される方が益々増加するように力強く前進していきたい。



村田公英会長

# 日本で咲かせた「乳酸菌の花」複合乳酸菌生産物質



乳酸菌 16 種 35 株の共棲培養技術

## 人生100年時代を生き抜く健康必需品 エビデンスを伴う圧倒的な品質力

## 明確な体感による健康増進への 「手応え」がつかめます

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代謝物が「複合乳酸菌生産物質」Sixteens® FF16® です。



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