

# 話題の逸品

## 乳酸菌の「菌体」の数より、その「代謝物」が大切 体感の良い「乳酸菌生産物質」が健康のカギ

株式会社光英科学研究所

コロナ禍の中、乳酸菌サプリメントの市場が再び活況を呈している。宣伝文句を鵜呑みにすれば、「ヨーグルトなどの乳酸菌を摂っていれば健康に良い」と思いがちだが、事はそう簡単にはいかないという。



村田 公英 社長

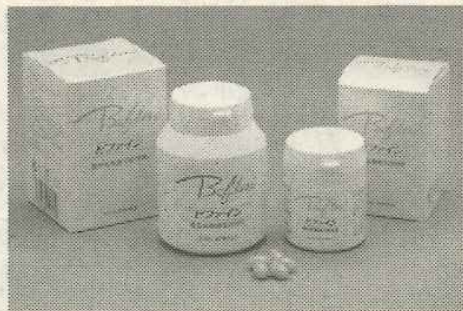


飲み易い清涼飲料水「ピュラ」

億個程度のヨーグルト1個（100g）を毎日食べてみても、100兆個以上いると言われる腸内細菌数の1万分の1程度。また、外から摂り入れた菌は「通過菌」と呼ばれるように、腸内で増殖せず単に通過するだけ。「生きた乳酸菌」という言葉はイメージに過ぎ

ないのです」

と、人々の健康づくりの為に正しい情報の発信が重要だと警鐘を鳴らすのは、16種35株の乳酸菌チームが発酵の過程で産生する代謝物「乳酸菌生産物質」の製造・販売で50年の歴史を刻んできた株式会社光英科学



ロングセラー商品「ピファイン」

研究所の村田公英社長だ。腸内細菌学のパイオニアであり権威の光岡知足氏（東京大学名誉教授）は、「生菌、死菌に関係なく、乳酸菌が作り出した物質こそが腸に作用する。代謝産物を捨ててしまつては、十分な効果は発揮されない」

と、自らが提唱しているバイオジェニックス理論の中で断言している。

「一方で、一定の効果が証明されている生きた乳酸菌を用いた特定保健用食品（トクホ）がありますが、その検証では明確な関与成分が特定されておらず、製造工程で産生された代謝物の効果が試験の有意差に寄与している可能性も考えられるのです」

と、村田社長は「代謝物」の働きを重要視している。

ロングセラー「ピファイン」と飲み易い清涼飲料水「ピュラ」

2011年に行われたメタボローム解析で、GABAを始めイソフラボン、オルニチン、レスベラトロール等、34のペプチドを含む352種類の健康に有用な発酵代謝物質が特定されている「乳酸菌生産物質」。これまで数多くの健康食品メーカーに原料として供給され、その「体感」の良さから各製品ともロングセラー商品に成長している。

同社では原料供給の一方で、愛用者の声に直接接するためにも、自社ブランドでの直販も行っている。

その代表的製品が、ロングセラーの「ピファイン」と、飲み易い清涼飲料水「ピュラ」。いずれもネット通販のレビューでも評価は高く、今後は、直販にも積極的に取り組んでいく構えだ。

「先頃、機能性食品表示制度でプラズマ乳酸菌が免疫表示を認可され話題になりましたが、今後も正しい情報の発信で、人々の健康づくりに貢献していきたい」と、村田社長は語る。（木

### ◆製品に関するお問合せは

株式会社光英科学研究所

埼玉県和光市新倉5-1-25

☎048-467-3345 FAX048-467-3374

http://www.koei-science.com

info@koei-science.com

製品のお求めは **KOEI-SCIENCE**

