



埼玉県経営革新計画承認企業、彩の国経営革新モデル企業の指定を受けた同社の村田社長

乳酸菌生産物質に尽力し、今年80歳を迎えるハツラツとした同社の村田社長に話をうかがいました。

◆会社の概要を教えてください。

村田 1969年に日本における乳酸菌生産物質の草分けであり、第一人者である正垣一義により研究専門機関として設立の命を受け、乳酸菌とその代謝物に関する研究と培養技術を踏襲し、現在に至ります。社名の『光英科学研究所』は正垣一義によって命名され、昨年創業50周年を迎えました。

ヨーグルトや乳酸飲料など乳酸菌をメインとした健康食品が多い中、当社は乳酸菌が発酵する過程で放出する機能性物質に着目し、16種35株の乳酸菌・ビフィズス菌を独自の培養技術（製法特許取得済み）で製造した乳酸菌生産物質を液体または粉末に加工して、健康食品やサプリメントの原料として各メーカーに販売しています。

最近では、健康と美容をテーマとしたH B（ヘルス＆ビューティー）事業部を立ち上げ、全身用化粧品、乳酸菌生産物質含有美容ドリンク、乳酸菌生産物質含有サプリメントなどをB to Cでお客様へ直販する事業を始めました。

◆乳酸菌生産物質とは？

村田 結論から言えば、人が健康に生活していく



2015年に量産のため新社屋（左）を竣工し、さらなる需要急増で2016年に工場増設（右奥）

所在地 和光市新倉5-1-25
代表者 代表取締役 村田 公英 氏
事業内容 乳酸菌生産物質の製造・販売
資本金 1,000万円 従業員数18名
TEL 048-467-3345
<https://koei-science.com>

乳酸菌生産物質で、世界人類の健康増進に貢献する



図 図解で見る乳酸菌生産物質

品質の原料を皆様に提供していきます。また、併せて「製品GMP」も取得し、今後はワンストップサービスにも注力していきます。GMPを取得したこと、大手食品メーカーと取引する場合の品質保証のパスポートとなっています。

◆今後の展開・抱負は。

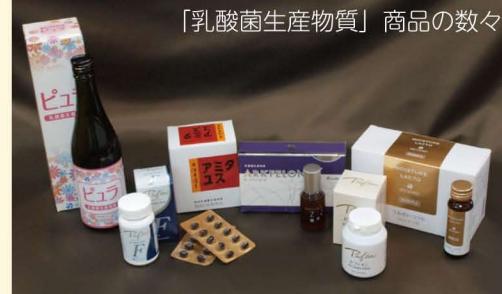
村田 私たちが永年かかって創造した科学的なバイオ技術によって作られる製品が、日常の体調維持はもちろん、疾病の回復促進などに対し、オールマイティーに多くに人々に活用されることを目指します。「使う方・提供する方・作る者」すべての人から愛されるナンバーワンを目指して、さらなる研鑽を重ね自主独立の精神で邁進します。

創始者から永年継承し培われた独自の共棲培養技術による乳酸菌生産物質を提供することにより、世界人類が健康で長寿の豊かな人生を営むことに貢献し続ける「乳酸菌生産物質で、世界人類の健康増進に貢献する」という企業理念を基に事業展開していきます。

乳酸菌生産物質は健康長寿を先導する最先端の食品原料として、健やかな健康増進のために広くマーケットの普及を目指して、国内だけでなく、今後は海外へのPRにも注力していきます。



サプリメント・健康食品素材として活用されている「乳酸菌生産物質」
「乳酸菌生産物質」商品の数々



ために必要不可欠な物質であり、腸内に生まれたときから棲み着いている腸内細菌の中の善玉菌グループが、毎日作り出している大切な物質のことです。乳酸菌生産物質は「乳酸菌代謝産物」ともいわれ、腸内細菌のバランスを正常に保持し免疫等に関与して、人の健康を維持しています。

乳酸菌生産物質は本来、図にあるように体内で作り出されています。まさに体内工場ともいいうべき優れた営みですが、当社では体内工場を模した生産現場を設け、乳酸菌生産物質を作っています。その仕組みについては、図をご覧ください。

食生活の変化や加齢により、腸内の善玉菌数が少なくなる傾向にあります。そこでヨーグルトなどの「乳酸菌」を食べればいいという話になるのが一般的です。しかし、仮にヨーグルトを100g（菌数にして100億個位）毎日食べてみても、腸内細菌の数の10万分の1程度です。また、外から取り入れた菌は腸内でなかなか増殖させてもらえず、単に通過するだけとなってしまいます。

乳酸菌生産物質を作ってくれる善玉菌を常に補い続けることは容易ではありませんので、人の腸である体内工場において乳酸菌生産物質を効率よく作るのは、難しいと言わざるを得ません。

そこで当社では、乳酸菌生産物質を体外で作り、体に取り入れるという方法に目を向けました。

体外において、人の腸内常在菌から善玉菌を選抜したものをグループにして、栄養素、温度など腸内と同じ環境を作り出し、そこで培養し（共棲培養）、人の腸内細菌が生み出すものに限りなく近い代謝産物（乳酸菌生産物質）を作り、人の健康に役立てることが目的です。体外側では、当社における長年の研究成果に基づき、選りすぐりの「エリート菌」である乳酸菌を独自に組み合わせています。体内工場よりも強力な体制で、乳酸菌生産物質を仕上げているというわけです。

◆GMP適合認定工場を取得されたようですが。

村田 厚生労働省の健康食品ガイドラインに基づき、公益財団法人日本健康・栄養食品協会が認証する健康食品GMP（Good Manufacturing Practice =適正製造規範）の適合認定を2019年7月9日に受けました。GMPとは、健康補助食品の製造に関わる製造管理と品質管理について、管理方法の指針を定め、その指針に沿って一工程一工程を丁寧に確認しながら製造する製造管理手法のことです。当社は、乳酸菌生産物質原料メーカーとして初めて「原材料GMP」を取得しました。より良い