

「ガッテン！」が乳酸菌業界に与えた衝撃 暴かれた乳酸菌の正体

“Gatten!” impact on the lactic acid bacteria industry
The identity of the exposed lactic acid bacteria

村田 公英

■Abstract

ヨーグルトに含まれる乳酸菌がさまざまな健康効果につながると、一般消費者の間で信じられてきたが、過大評価であったことが、NHKの人気番組「ガッテン！」で暴かれた。これと同時期、同社の、村田公英代表は一般消費者の間で「体に良い」というイメージが独り歩きしている状況を「乳酸菌信仰」と名付けて、乳酸菌業界に一石を投じた。

Key Words: ヨーグルト、殺菌乳酸菌、健康効果

めた。これまで、ヨーグルトについて誤った情報（過大評価）が世の中に広がっていたが、やっとNHKの人気番組が更正してくれたわけである。これにより、一般消費者の間で浸透している「ヨーグルトは体に良い」という誤解も、徐々に解消されていくのではないかと思われる。

■死菌の本当の姿とは？

昨年10月2日からの3日間、東京ビッグサイトで開催された食品開発展2019。出展した健康素材メーカーの多くが、「殺菌乳酸菌（死菌）」を展示していた。各ブースに赴いて説明を聞いてみたが、なぜか本気度が伝わってこなかった。生きた乳酸菌ではないことから、商品に容易に添加できるという利便性はあるものの、マーケットの反応は今一つ、という状況のようだった。

殺菌乳酸菌については、20年ほど前から商品化され、販売してきた。生きた乳酸菌でないため、さまざまな食品に添加できる。また、乳酸球菌は菌体が小さいことから、多くの菌体を集めることができ。原料販売会社では、兆単位の菌数の配合が可能と宣伝している。

最近の乳酸菌ブームでは、健康食品や一般食品に含まれる乳酸菌の菌数を競って、その商品を評価する風潮がある。そこで、菌数を誇ることができる殺菌乳酸菌の出番となったわけである。これまで「生きた乳酸菌」を生産し、生きていること

をアピールしてきた大手メーカーも、手のひらを返すように、殺菌乳酸菌を上市している。

テレビCMで菌数の多さを誇った宣伝も目立つてきたが、そもそも生きた乳酸菌にも殺菌乳酸菌にも、一般消費者が期待するほどの明確な体感を伴った健康効果がないため、菌数を競っても大した意味はない。

殺菌乳酸菌については、以前、ある原料供給会社の方から、製造工程で乳酸菌を培養した際の培地について、「菌体ができるだけ多く集めるため、培地は不純物として洗い流している」という話を聞いた。乳酸菌が代謝した重要な成分と、菌体細胞壁に付着した有効物質まで、洗い流してしまうという。この点を考察すれば、はっきり言って、市販されている殺菌乳酸菌に体感は期待できない。モニター試験で、体感が得られたという情報も聞いたことがない。

前述した食品開発展では、乳酸菌の出展社に、乳酸菌を培養した際の培地が商品に含有されているかどうかを質問して回っている業者筋が複数見

受けられた。重要な成分は培地に存在していることを理解しているわけである。

不純物が取り除かれた後のキラキラ光るきれいな乳酸菌球体。その菌体には、健康効果は期待できない。それがいくら多数存在していても意味がないことについて、消費者が判断してくれると感じた。

所在地：埼玉県和光市新倉5-1-25

TEL: 048-467-3345

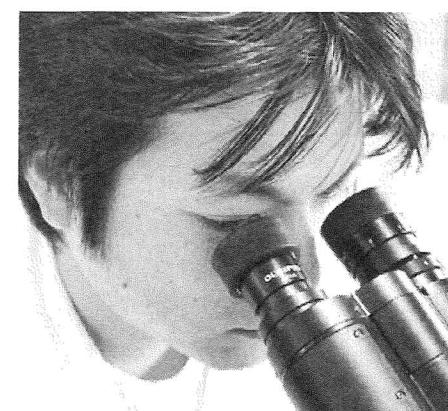
FAX: 048-467-3374

URL: <https://www.koei-science.com/>

事業内容：乳酸菌生産物質の製造・

販売、乳酸菌の培養

人の健康には「腸内フローラ」が作る物質が大切です。



乳酸菌16種35株の共棲培養技術

圧倒的な品質力にて
細胞レベルで働きかける
「複合乳酸菌生産物質」

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。

エビデンスに伴う確実な体感により、高い信頼性とリピート率を獲得しています。

sixteens®
複合乳酸菌
koei-science.com

SINCE 1969
腸能力開拓。
KOEI SCIENCE
 日健栄協認定工場
GMP

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

健やかな健康維持・増進のために