

The Company

ザ・カンパニー

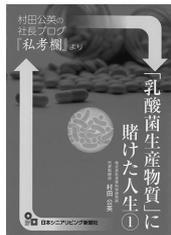
ヨーグルトの常識を改めた「ガッテン！」 食物繊維と「乳酸菌生産物質」が長寿の秘訣

株式会社 光英科学研究所

去る11月20日放送のNHKの人気番組「ガッテン！」〈善玉菌増計画〉編で、ヨーグルト全商品を棚に並べて、「ヨーグルト全メーカーを敵に回す」という前置きと共に「善玉菌のエサになると思われていたヨーグルトの常識を変えなければい



村田公英社長



「乳酸菌生産物質」の歴史が解る村田社長の著書

けない！」との司会者の発言があった。

体外から摂取したヨーグルト由来の乳酸菌は「通過菌」で、腸内の善玉菌のエサにはならず、通過する時に出す良い物質が「常在菌」の助けになる「お助けマン」の役割。だから腸内に棲み付かないヨーグルトは食べ続

けることが大切だ。一方、善玉菌増をもたらず「育菌」に繋がるエサとなるのは、海藻や芋などに含まれる水溶性食物繊維。実際に、伝統的に海藻を多く食べる京丹後地方は100歳以上人口比が全国平均の2・7倍、大腸がんの罹患率は2分の1と



大豆由来の食物繊維をブレンドした「ビファイン」

いう長寿地域だ。

京丹後地方の例からも分かるように腸内細菌パワーを覚醒するのは水溶性食物繊維であつて、ヨーグルトは脇役として食物繊維を含む果物などに添えて食べるのが好ましい、というのが番組を通しての趣旨だつた。だが、ヨーグルトが腸内

を通過する時に出す良い物質が微量だから「お助けマン」に過ぎないのであつて、その代謝物質が多種類で適量にあれば、その効果はより大きくなるのではないか。

そこで登場するのが、各種乳酸菌群の共棲培養法の研究を続けて創業50年の歴史を持つ株式会社光英科学研究所（村田公英社長）が提供する「乳酸菌生産物質」。これは、同社が腸内細菌から厳選した16種・35株の乳酸菌・ビフィズス菌群が体外の工場で生成した物質で、健康な人の腸内で腸内細菌が生成している健康増進物質と同様のものだ。

これまで数多くのサプリメントメーカーに原料として供給され、その物質配合の商品は「体感」が良いことから長年の愛用者が多く、リピート率も高いと業界でも評価が定着している。

自社商品にも力を入れており、大豆由来の食物繊維をブレンドしたソフトカプセル「ビファイン」は、ロングラン商品として多くの愛用

者を獲得している。

乳酸菌ブームを背景に、「乳酸菌入り」を謳う飲料・食品が市場を賑わす昨今だが、近年では、配合乳酸菌数を競うあまり、より扱いやすい殺菌乳酸菌を添加する商品が増えている。

これらの中には、「乳酸菌入り」に「体に良い」という消費者間で独り歩きしているイメージを利用したものが多く、明確な「体感」が得られるものは少ない。

この状況を「乳酸菌信仰」と名付ける村田社長は、「暖味な『乳酸菌信仰』に頼らず、乳酸菌が作り出した乳酸菌生産物質こそが重要だと皆様に知ってほしい」と、語っている。（木）

【会社データ（問合せ先）】

本社 Ⅱ 埼玉県和光市新倉5-1-25

☎ 048-467-3345

創業 Ⅱ 1969年4月

資本金 Ⅱ 1000万円

事業内容 Ⅱ 乳酸菌生産物質の製造・販売、研究・開発
<http://www.koei-science.com>