

(株)光英科学研究所

表舞台に躍り出た乳酸菌生産物質 乳酸菌に代わる機能性原料

乳酸菌ブームが沈静化するなか、乳酸菌によって產生される代謝物質が注目を集めている。乳酸菌生産物質が持つ体感の良さも手伝って、同社のビジネス展開は上昇気流に乗ったようだ。

体感の良さで 乳酸菌と差別化

同社は、乳酸菌生産物質の研究・開発と原料供給を行う。同社の業績は昨秋以降、好調に推移しているという。その要因には、次のようなことがある。

ヨーグルトなどに含まれる生きた乳酸菌は、「通過菌」と呼ばれる。人の体を通り抜け、体内に定着することができない。このため、健康効果は極めて小さい。また、ヨーグルトなどの健康効果については、乳酸菌自体の効果なのか、それとも乳酸菌が產生する代謝物質によるものなのかが、はっきりとしない。

過去5年ほど続いた空前の乳酸菌ブームも、昨秋頃から沈静化の傾向に。その背景の1つに、健康効果の体感が乏しいことがある。ブーム時には、みそ汁や菓子をはじめ、多くの食品に乳酸菌が利用された。「乳酸菌入り」の表示を見て購入したものの、体感のある商品は一握りに過ぎなかったようだ。

一方、乳酸菌とその代謝物質の両方を含む乳酸菌生産物質の体感は、乳酸菌よりも強いと言われている。乳酸菌に代わる素材を探している健康食品事業者も多いという。これらに加えて、海外の需要も高まっている。特にEU、中国、東南アジアへの原料輸出が拡大している。

こうした状況下、同社の業績は、

昨年10月～今年3月の半期で、既に前年実績を大きく上回った。

オープンマーケットでの 展開が進行中

オープンマーケットへの進出も、好調の要因に挙げられる。

これまで乳酸菌生産物質は、クローズドマーケットを中心に主にサプリメントに利用されてきた。しかし、乳酸菌生産物質はサプリメントをはじめ、飲料や一般食品にも利用できる。安全性も確認済み。体感を実現できるという強みもある。

こうした特性を踏まえ、同社ではここ数年、オープンマーケットへの移行を進めてきた。いくつかの案件が進行中という。最近では、インターネット通販で高いリピート率を誇るサプリメントメーカー数社に原料を供給。このほか、大手食品商社ブランドの飲料へ配合するという動きもある。

オープンマーケットでの展開が広がれば、一般消費者にとっても身近なものとなる。その結果、乳酸菌生産物質の認知度も向上する。今後は、乳酸菌との違いを的確に伝えることが重要な課題となりそうだ。

GMP認定施設で 月産24tまで生産可能

同社の乳酸菌生産物質「FF(ファインフローラ)16」は、豆乳を培地

に使用。4種のビフィズス菌を含む16種35株の乳酸菌を共棲培養する。菌群が产生する代謝物質をエキスとして抽出。その原液をパインダーなしで、100%粉体化している。

製造施設は、(公財)日本健康・栄養食品協会の健康食品GMP認定を原材料と製品の両方で取得。安全性と品質管理の確保に注力している。生産能力は月産12トン以上。最大で月産24トンも可能だ。

同社の千葉中央研究所は1995年、本社から独立するかたちで千葉県茂原市に設立。乳酸菌の培養、研究開発に取り組んでいる。

乳酸菌生産物質の安全性・有効性に関する科学的エビデンスの整備にも注力。基礎研究から健康効果に関する研究までを実施し、エビデンスに基づくビジネス展開を進めている。



村田公英代表取締役

COMPANY INFORMATION

所在地：埼玉県和光市新倉5-1-25
(本社)
TEL : 048-467-3345
FAX : 048-467-3374
URL : <https://www.koei-science.com/>