



村田 公英 会長

乳 乳酸菌」と「生産物質」―。意外な取り合わせだが、それを組み合わせた「乳酸菌生産物質」という言葉が世を賑わせ始めている。大手始め数多くの健康食品メーカーが乳酸菌生産物質配合を謳うサプリメントを上市し、Web上でも「乳酸菌生産物質とは？」の解説が散見されるようになってきているのだ。

それぞれの説はあるようだが、ここでは長年の研究開発の成果を「乳酸菌生産物質」と命名し、初めて世に問うた株式会社光英科学研究所の創業者・村田公英会長の見解を紹介したい。

村田会長が第一に強調するのは、同社の提供する食品原料としての乳酸菌生産物質は、16種35株からなる乳酸菌・ビフィズス菌で構成された強力なワンチームが共棲培養方式により豆乳を発酵して得られた、私達の腸内フローラが毎日作っているものと同様の健康に有用な代謝物質であり、そこには絶えず試行錯誤を重ねてきたイノベーションの歴史があるということだ。

第二に専門的になるが、その有用菌のチームが16種16株ではなく「16種35株」だということ。16種の菌体を単純に集めて培養したのではなく、長年の研究の成果として得られた独自の培養方式によるもので、この

「16種35株」の共棲培養のエビデンスは、日本食品分析センター多摩研究所の検証により取得した同社固有の財産となっており、大手といえども同様の菌株群を作り出すのは困難だということとは特筆しておきたい。

需要増に応え調合タンク増設「体感」の良さが実力の証

同社の提供する「乳酸菌生産物質」には、ヒューマンメタボロームテクノロジー社の解析により、GABAを始め、イソフラボン、オルニチン、レスベラトロール等、健康に有用な352種類の発酵代謝物が含まれることが特定されている。

その特徴は、何と云っても「体感」の良さにある。これまで数多くの健康食品原料に採用され、近年では

国内外からの需要増に比べて同社は、既存の3・9トの発酵タンクに加えて昨年来2トのタンクを増設。更に、原料としてより配合し易い液体状の生成エキスの受注増に応え、合計5・3トの調合タンク2基の増設を決定した。設備投資は総額1億円に昇るといふ。

「長年の愛用者の皆様のお力で「乳酸菌生産物質」の名称が市民権を得つつある今、今後も世界人類の健康増進に貢献するため、更なる歴史を紡いで行きたい」と、村田会長は次なる高

みを目指す意欲を語る。

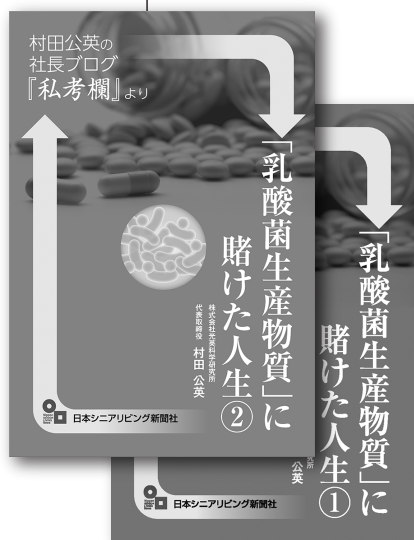
78年前の中国・大連「大谷光瑞農芸化学研究所」に始まり、現在の光英科学研究所に繋がる「乳酸菌生産物質」研究の歴史は、村田会長の著書「不老・腸・寿」『乳酸菌生産物質』に賭けた人生①・②の3冊に詳述されている。 (木)

【会社データ】
本社 埼玉県和光市新倉
5-1-25
☎048-467-3345
創業 1969年4月
資本金 1000万円
事業内容 乳酸菌生産物質の製造・販売、研究・開発
<https://www.koei-science.com>

光英科学研究所

(埼玉)

「16種35株」の共棲培養がキーポイント!!



「乳酸菌生産物質」に賭けた人生①・② (日本シニアリビング新聞社刊)