

## 会社の流儀

NEXT

### 光英科学研究所

(埼玉)

## 「腸内フローラ鍋」で「和光のほっこり鍋」に参加 腸の働きを助ける地元企業として大会盛り上げに一役

### 埼玉

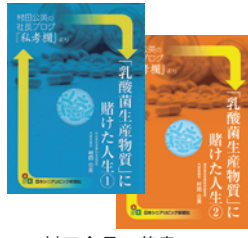
玉県和光市の冬の風物詩ともなっている、和光市発祥のご当地鍋日本一決定戦！「ニッポン全国鍋グランプリ」。コロナ禍で2年見送られたが、今年は3年振りに規模を縮小して「和光のほっこり鍋」として1月29日、和光市役所・特設会場で開催された。



晴天の下開催された「和光のほっこり鍋」イベント



サプライズでコスプレヤーの「スペースデーモン」も登場



村田会長の著書「乳酸菌生産物質」に賭けた人生①・②

当日は晴天にも恵まれ大賑わいとなったが、中でも人気を集めたのは腸の働きを助ける地元企業・株式会社光英科学研究所が出店した「腸内フローラ鍋」のブースだった。地元和光市の農家が栽培したニンジン、ネギなどの野菜をたっぷり使って一杯で300gの野菜

菜が摂れる、腸内フローラに優しい味噌仕立ての鍋。3年前の「鍋グランプリ2020」では、全国から選りすぐりの54種のご当地鍋が参戦する中、特別審査委員推薦「J-ブランド鍋」の認定証を受賞した逸品だ。同社ブースには、地元の家族連れや同社を支援する人々が続々と訪れる他、サプライズで「スペースデーモン」の訪問もあるなど、盛況の内に幕を閉じた。

このように、本社を置く和光市への地域貢献にも積極的な同社は、和光市出身の自転車競技選手として世界に雄飛する梶原悠未選手のスポンサー支援や、卓球のクラブチーム「T・T彩たま」と企業パートナー契約を結ぶなど、和光市の情報発信にも尽力。同社自身も腸内フローラの働きを助ける「乳酸菌生産物質」の老舗メーカーとして、世界を舞台に活躍している。

### 「腸内フローラ」の働きを助ける「乳酸菌生産物質」を提供

「乳酸菌生産物質」とは、16種・35株からなる乳酸菌・ビフィズス菌群を、共棲培養方式によって豆乳を培地に発酵させて得られた代謝物質。これを体外から摂取することにより、加齢や不規則な生活習慣で衰えた腸内フローラをコントロールし、腸内細菌を正常な状態に戻すことが出来る。

2011年に行われたメタボローム解析では、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34のペプチドを含む352種類の発酵代謝物の特定に成功している、実力派サプリメント

ント・一般食品原料だ。実際に、同社が提供する「乳酸菌生産物質」は、数多くの健康食品や一般食品、近年では海外の化粧品メーカーにも原料として採用され、世界の人々の健康増進に大きく貢献している。

昨年10月には、日本薬科大学協力の下に実施していたヒト試験において、「乳酸菌生産物質」を体外から摂取することによる効果を確認。その研究結果は腸内細菌学会発行の「腸内細菌学雑誌」22年10月号に査読付き論文として掲載済みだ。

村田公英会長の著書『乳酸菌生産物質』に賭けた人生①②で、その開発の歴史は詳述されている。(木)



村田 公英 会長

「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>