

(株)光英科学研究所

「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

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本誌17号(19年11月号)で、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。今回、第2弾となるコメント(全文)を寄せた。

司会者「ヨーグルト 全メーカーを敵に回す」

前回(本誌17号)、ヒトの腸内では、摂取した乳酸菌が定着するどころか、発育・増殖することさえも不可能であると説明した。「乳酸菌信仰」に巻き込まれた一般消費者は、健康に役立つことが期待できない乳酸菌を飲まされ続けていると指摘した。

奇しくも前回の掲載と同時期に、私の主張を裏付けるような番組が放送された。昨年11月20日放送のNHKの「ガッテン!」である。

司会者は「ヨーグルト全メーカーを敵に回すことになる」と前置きし、ヨーグルトには一般消費者が抱いているような機能性が期待できない旨を解説した。スーパーマーケットで販売されている全メーカーの60以上の商品を棚に並べ、一般消費者がイメージしてきたヨーグルトの常識を改めた。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の人気番組が是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、販売されてきた。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可能。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、その商品の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ってきたが、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、「菌体を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。

COMPANY INFORMATION

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