

特集 殺菌乳酸菌

腸内細菌に着目し40年 「腸内細菌との共存が予防医学の文化をつくる」

(株)アドバンス 代表取締役会長 浦壁 初栄氏

1982年にエンテロコッカス・フェカリスの有用性を発見したとして、国内のみならず欧米を始め世界で特許を取得し、当時多くの注目を集めた(株)アドバンス(東京都中央区)。コレステロールや血中トリグリセリドを低下させる働きを突き止め、殺菌乳酸菌『AD101株』を開発し、1984年実用化に漕ぎつけた。以降今日に至るまで健康食品の開発、販売を行っている。同社代表取締役会長の浦壁初栄氏は、腸内フローラへの関心が高まる昨今において「腸内細菌といかに共存できるかが、予防医学を文化として根付かせる重要なテーマ」と話す。エンテロコッカス・フェカリスの殺菌体原料の開発経緯や今後の展開について浦壁会長に聞いた。

— フェカリス菌原料の開発について

当社は1973年に、健康関連商材のベンチャー企業として創業。創業者の浦壁伸周が、ヒトの体内になぜこれだけの菌が存在し共存しているのか疑問を抱き、創業から2年後の1975年に腸内フローラの研究をスタートした。当時はまだ「腸内細菌」や「腸内フローラ」といった言葉が一般化する前で、菌体の顕微鏡写真も珍しい時代。東京大学名誉教授の故光岡知足氏と連携した基礎研究に着手し、以降、独自に腸内細菌に関する研究を重ねてきた。1984年には、当社と東京警察病院長、名古屋大学医学部教授、日本獣医畜産大学教授など総勢14人からなる研究グループがストレプトコッカス・フェカリス(現エ

ンテロコッカス・フェカリス)の一種に、動脈硬化の要因とされるコレステロールや血中トリグリセリドの低下作用があることを突き止め日本動脈硬化学会(当時会長 故大島研三氏)で発表。日本及び国際的な特許を多数取得した。当時大きな注目を集め、全国紙に「世界初の発見、夢の新薬開発へ」と見出しが踊った。

創業者の浦壁は、より気軽に摂取できる健康食品としての応用を探り、1984年に世界に先駆けて腸内細菌サプリメントとして開発されたのが「コッカス菌AD101株」だ。AD101株は健康なヒトの腸内細菌から分離され、より活性を高める為に特殊熱水処理を行った死菌体。加熱処理によってヒートショックプロテインなどの

グロスファクターが放出されることで、体内摂取後、他の腸内細菌の増殖能をより高め、より多様性をもたらす優れたサプリメントとして世に送り出すことに成功した。現在では多くの企業がエンテロコッカス・フェカリスの原料を扱うが、当社はその源流ともいべきパイオニアとして、現在も多くの方の健康に寄与する商品作りを進めている。

— 予防医学と腸内細菌について

「AD101株 (*Enterococcus faecalis*)」の他にも当社では「AD302株 (*Lactobacillus reuteri*)」「AD206株 (*Lactobacillus acidophilus*)」「AD601株 (*Streptococcus salivarius*)」の計4種の乳酸菌をラインアップしている。

特に「AD302株 (*Lactobacillus reuteri*)」については、1985年に東京医科歯科大学と共同で虫歯菌の増殖を防止する成分があることを確認。こちらも「虫歯予防に腸内菌」として全国紙で取り上げられた。今でこそ、オーラルケアに乳酸菌が有効であることは広く知られているが、その風穴を開けたのは当社の研究によるものだ。

現在新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、多くの方が自身の健康に関心を寄せている。免疫の働きやコロナ禍によって運動不足が招く肥満化、マスク口臭といった健康課題が取り沙汰されているが、

いずれも当社が展開する乳酸菌がその改善に寄与できると考えている。健康寿命の延伸に向け重要な

のは、予防領域を文化として根付かせること。その根幹と考えるのが腸内細菌との共存。腸内細菌はただ単に数を増やせば良いのではなく、菌の多様性がカギを握る。より効率的により働きの強い菌を選択して貰いたい。当社では、健康食品のみならず一般の食事からも手軽に有用菌を摂取して欲しいと考え、普段の食事に手軽に添加できる粉末品を開発した。スープやカレーなどに配合できる。また、パンやケーキなどに練り込み、高温で焼き上げても活性を維持することも確認している。今後は中食や外食シーンに向けた協業による展開や、OEM供給についても積極的に展開していきたい。



浦壁初栄会長



パッケージにこだわった新商品