

東奥日報

2022年(令和4年)5月20日(金曜日) (18)

本田 洋之 八工大工学科生命環境科学コース講師

あおもり 菌況報告

私は学生時代、研究室でヒト腸管由来の乳酸菌を研究していた。「ウンコの中の乳酸菌」と言つと汚いと思われるかもしれないが、機能性ヨーグルトや乳酸菌飲料の多くには、ヒトのふん便から分離した乳酸菌が利用されている。元々ヒトの腸内に棲んでいた菌だから食べるにも安心だし、何よりヒトの腸に生きて届きやすいということが使われてきた。

<2> 植物性乳酸菌



里芋の茎をシソと塩で漬けた、和歌山県の「き漬け」

生息する環境は多様

当時まだあまり知られておらず研究も進んでいなかったもので、何か新しいことが研究できるのでは

ないかと期待していた。この「植物性乳酸菌」という言葉、乳酸菌は微生物なのに植物であるか

のよつな、ちょっと考える意味の分からない言葉である。



△ほんだ・ひろゆき 1982年、宮城県生まれ。東北大学大学院農学研究科博士前期課程修了。博士(農学)。カゴメ総合研究所、同社生産調達本部を経て2018年4月、八工大工業大学講師に。

一言で乳酸菌と言っても実は種類がいろいろある。例えば、ヨーグルトを発酵させるのが得意なブルガリア菌、ヒトの腸に生息するガセリ菌、漬物からよく分離されるプランタラム菌といった感じだ。

植物性と言つと、なんとなくイメージの良い言葉なのだが、「植物性乳酸菌」は決して植物の性質を持っていないわけではなく、漬物や味噌など、植物性農産物を原料とした発酵食品から分離される乳酸菌という意味だ。学会でもこの用語の使用について議論が起こり、

もめたことがある。なので私はカッコ付きの「植物性乳酸菌」と書いたり、「き漬け由来」「すしこ由来」のように、多様な元の生息環境(分離源)を示すことにしている。当時、私の部署は「植物性乳酸菌は動物性乳酸菌より腸で生きぬく力が強い」と宣伝していた。この「動物性乳酸菌」という言葉は、ヨーグルト、ふん便、動物のうち、どこから分離した菌なのか明確ではない。私が大学時代に大事にしていたヒト腸管由来の乳酸菌は「植物性乳酸菌」より劣るのかというところ、そんな証拠はない。曖昧な言葉で差別化しようとするのはヒト腸管由来の乳酸菌を扱っている他社に失礼な話でもあった。そのことを社内でも主張したり盾突いたりしたので、細かいことを言っているやつだと思われなかったようである。幸いにもそれからずっと乳酸菌に関わってこられたが、4年前に八工大に転職した。現在は、北東北の発酵食品に生息する乳酸菌を探索している。これまでに扱った微生物の話題などを書いていきたいと思っ

ているので、お付き合いいただければ幸いです。

※ 「この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです」