



株式会社Smart Gut

SmartGut

プレスリリース：2025年2月18日(火)10:00AM

# 「最新の腸内細菌研究で判明 腸活の常識が変わる」 解説動画

YouTube オナカのチカラ(腸活)チャンネルで  
2025年2月18日(火)10時より公開

YouTube オナカのチカラ(腸活)チャンネルで 2025年2月18日(火)10時より公開



ヒトの 21 番染色体の全解読に貢献した日本を代表する生命情報科学者で、現在腸内フローラ（腸内細菌叢）の解明に挑んでいる東京大学名誉教授・服部正平博士と、ルミナコイドアンバサダーである内科・皮膚科医 友利新先生による、「腸活の常識が変わる」をテーマとした対談です。

アカデミア向けマイクロバイーム研究支援「細菌叢 DNA 抽出」サービスの提供及び、複合・発酵性食物繊維（ルミナコイド）「ルルミルク」を販売する株式会社 Smart Gut(本社：東京都千代田区、代表：酒井 康光)は、「腸活の常識が変わる」をテーマに、マイクロバイーム研究の第一人者による解説動画を、当社 YouTube「SMART GUT オナカのチカラ(腸活)チャンネル」にて配信します。URL：<https://www.youtube.com/@onakanochikara>



SMART GUT



## 動画概要：

### テーマ：「腸活の常識が変わる」

日本の成人の多くが腸活に関心を持っているにも関わらず、その殆どが「何が正しい方法なのか分からない」という悩みを抱えた「腸活迷子」の状態にあるとも言われています。そこで、ヒトの 21 番染色体の全解読に貢献した日本を代表する生命情報科学者で、現在腸内フローラ（腸内細菌叢）の解明に挑んでいる東京大学名誉教授・服部正平博士に、ルミナコイドアンバサダーである内科・皮膚科医 友利新先生がインタビューを行いました。

今まで、腸内細菌には善玉・悪玉がいると言われてきました。しかし、最新のマイクロバイオーム研究で善玉菌の代表であるビフィズス菌（ビフィドバクテリウム）には二面性があること等、最新の科学的情報が満載となっています。

本動画は、前編・後編の 2 本（各 20 分前後）です。前編は 2 月 18 日（火）本日公開。後編は 1 週間後に公開を予定しています。

### 前編

善玉菌とされるビフィズス菌の意外な研究結果とは？

ビフィズス菌の二面性：炎症促進と抑制の可能性

炎症を促す菌と抑える菌の存在

### 後編

炎症を促すプロバイオティクス、炎症を抑えるプレバイオティクス

プレバイオティクスである発酵性食物繊維（ルミナコイド）の効果

発酵食品と発酵性食物繊維の違い

合理的・科学的腸活

### 服部正平博士（マイクロバイオーム研究・科学者）

東京大学医科学研究所ヒトゲノム解析センター（助教授）、理化学研究所ゲノム科学総合研究センター（チームリーダー）、北里大学北里生命科学研究所（教授）、東京大学新領域創成科学研究科（教授、現名誉教授）、早稲田大学理工学術院（教授、現招聘研究員）、理化学研究所生命医科学研究センター（チームリーダー）などを経て、株式会社 Smart Gut 取締役 CTO に就任。国際ヒトマイクロバイオームコンソーシアム (IHMC)2022(第 9 回 IHMC 国際会議主催)(組織委員長)などを兼務。研究分野はゲノム科学(ヒトゲノム、微生物ゲノム、ヒトマイクロバイオーム研究)。2020 年から 5 年間連続で“後続の研究に大きな影響を与える科学者”として Clarivate 社の "Highly Cited Researchers"（高被引用論文著者）に選出された。



### 友利新先生（内科・皮膚科医）

日本内科学会会員、日本糖尿病学会会員、日本皮膚科学会会員、抗加齢学会会員。沖縄県宮古島出身、東京女子医科大学卒業、同大学病院の内科勤務を経て皮膚科へ転科。

現在、内科と皮膚科のクリニックに勤務の傍ら、医師という立場から美容と健康を医療として追求し、美しく生きる為の啓蒙活動を雑誌・TV などで展開。



### マイクロバイオーム研究

マイクロバイオーム研究とは、生物や環境に存在する微生物叢（細菌叢）のゲノム(遺伝子情報)解析などを通じて、特に微生物叢と疾

患との関係や、宿主への生理作用などを解明しようという研究です。

2006年ワシントン大学のジェフリー・ゴードン博士らは、腸内微生物叢（腸内フローラ）が肥満の原因であることを発見しました。この発見を機に、治療や予防をターゲットとしたマイクロバイオーム研究が世界各地で盛んに行われるようになりました。

腸内微生物叢は人間の免疫システムに密接に関わっており、微生物叢のバランスの乱れが、様々な疾患の要因であることも判明してきています。

ノーベル医学・生理学賞の受賞者で、分子生物学者のジョシュア・レダーバーグ博士は、「我々人間は、ヒトと常在菌が高度に絡み合った“超生命体”として考えるべき」と述べています。私たち一人ひとり、生物の共同体であり、共に協調して生きている生態系なのです。

## 複合発酵性食物繊維（ルミナコイド）「ルルミルク」



### 製品概要

ルルミルクは、常在菌との共生を考えて開発した、“超生命体”のための栄養補助食品です。腸内での発酵スピードや特性が異なる多種類の発酵性食物繊維（ルミナコイド）をバランス良く配合し、毎日手軽に、飽きずに継続摂取できるよう工夫をしています。（ルルミルク・バージョン3では10種類以上、バージョン4では20種類以上を複合）

### 1. こだわりの品質

人類が長年食べてきた食品を原材料に、食品添加物ゼロ、砂糖・人工甘味料不使用、グルテンフリー、デイリーフリー（乳成分不使用）、NON GMO（遺伝子組換え作物でない）と、こだわりのある方にも安心してお召し上がりいただけます。

### 2. 不足分が気軽に摂れる

大さじスプーン1杯(15g)で、複合ルミナコイドを8.12g補うことができます。

### 3. 飽きずに続けられる

高品質な原材料の素材が持つ風味やうま味で、お湯や水だけでも、飽きずに毎日飲み続けられます。

### 4. お好みの摂り方で

お好みで紅茶やヨーグルト、スムージー、味噌汁やスープに混ぜても、お菓子や料理にも活用でき、お子様からご年配の方まで幅広く摂取しやすいようにパウダー状にしています。

アレルギー物質：大豆

製造：日本国内 健康食品GMP認証工場にて製造

## 会社概要



### 株式会社 Smart Gut

#### ガット・マイクロバイーム（腸内細菌叢）で人々の QOL の向上に貢献する

当社は、2020 年より内閣府 官民研究開発投資拡大プログラム（PRISM）に参画し、大学と発酵性食物繊維（ルミナコイド）とマイクロバイーム（細菌叢）に関する共同研究を続けています。

また、長年マイクロバイーム（細菌叢）研究の課題であった「細菌叢 DNA 抽出方法」の最適化に成功し、この技術を使用し、2024 年 7 月よりアカデミア（大学や公的研究機関における研究職）を対象としたサービスの提供を開始。従来よりも実際の細菌叢構造を忠実に反映した細菌叢 DNA 解

析（菌種・遺伝子組成など）の実現をサポートすることで、医療やライフサイエンスの発展に貢献しています。

商号：株式会社 Smart Gut（カブシキガイシャ スマートガット）

本店：東京都千代田区九段南1丁目5番6号 りそな九段ビル5階

事業：細菌叢解析事業 / ルミナコイド事業

会社ホームページ：<https://www.smart-gut.com/>

Lulumilk公式サイト：<https://www.lulumilk.com>