



株式会社Smart Gut

SmartGut

プレスリリース：2025年2月4日(火)10:00AM

「免疫も老化する(免疫老化)」解説動画

YouTube オナカの子カラ（腸活）チャンネルで 2025年2月4日(火)10時より公開



京丹後・長寿研究でも有名な、京都府立医科大学教授・医学博士 内藤裕二先生と、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、「免疫老化」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、近年益々関心が高まっている、「免疫」をテーマとした専門家による解説動画を、当社 YouTube「SMART GUT オナカの子カラ（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：「免疫も老化する（免疫老化）」

WHO でも「老化関連」という疾病分類が設けられ、老化が治療対象として認識されるようになりました。そこで、京丹後・長寿研究を長年続けられている、京都府立医科大学教授・医学博士 内藤裕二先生に、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。

加齢に伴い、獲得免疫系と自然免疫系の両方の機能が低下（免疫老化）します。これにより、新しい病原体への反応が鈍くなる一

方で、炎症を促進する細胞反応が過剰（免疫過剰・免疫暴走）化し、「慢性炎症」を引き起こします。そして慢性炎症が、病的老化や疾患を誘発していると考えられています。

では、私たちが食生活で取り入れることができる老化や免疫老化対策は何でしょうか？本動画では、内藤裕二先生に詳しく解説していただきました。

本動画は、前編・後編の2本（各20分前後）です。前編を本日2月4日（火）公開。後編は1週間後に公開を予定していません。

前編

老化は病気

正常な老化（生理的老化）と異常な老化（病的老化）

長寿者の特徴は「特異な免疫機能」

後編

免疫は炎症性と抗炎症性のバランスが重要

免疫も老化する「免疫老化」

免疫過剰・免疫暴走による慢性炎症が病的老化や疾患を誘発

腸管バリア機能の維持・修復、慢性炎症の抑制、免疫バランスを整える発酵性食物繊維（ルミナコイド）

内藤裕二先生プロフィール

京都府立医科大学 大学院医学研究科 教授 医学博士

昭和58年 京都府立医科大学卒業、附属病院研修医（第1内科学教室）

平成13年 米国ルイジアナ州立大学医学部分子細胞生理学教室客員教授

平成17年 独立行政法人科学技術振興機構科学技術振興調整費研究領域主幹

平成21年 京都府立医科大学大学院医学研究科消化器内科学准教授

平成27年 本学附属病院内視鏡・超音波診療部部長

令和3年 大学院医学研究科生体免疫栄養学講座教授～現在に至る

専門：腸内微生物叢、抗加齢医学、消化器病学

2024年度の杉田玄白賞（主催・福井県小浜市）を受賞。



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。



マイクロバイオーーム研究

マイクロバイオーーム研究とは、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。私たち一人ひとりは、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>