

乳酸菌のスカウトマン



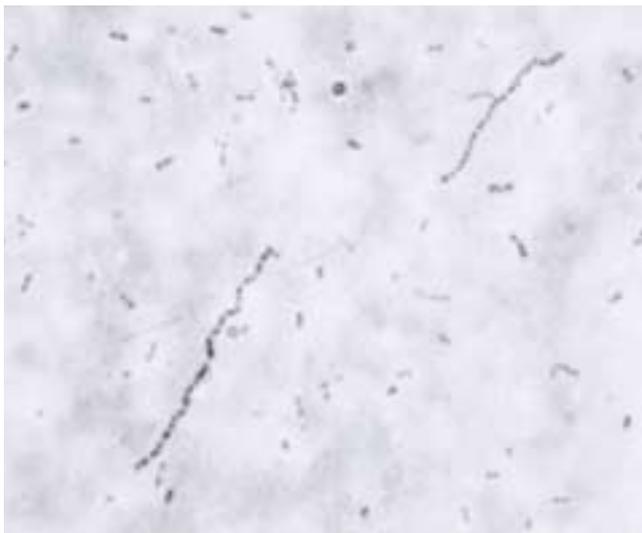
NOMURA Masaru
野村 将
品質開発部 微生物利用研究室

皆さん「乳酸菌」という言葉はよくご存じだと思います。ところで乳酸菌とはいったいなんでしょう？実は分類学的には乳酸菌という種類はありません。ブドウ糖1分子から乳酸を1分子以上作る細菌を乳酸菌と呼んでいて、分類の上では20属約200種にわたっています。畜産に関係があるものではサイレージ調製に活躍するプラントラム菌や、ヨーグルトを作るブルガリア菌、サーモフィラス菌、チーズやバターを作るラクトコッカス菌などがあります。また家畜や人間の腸に棲みついている腸内細菌にも乳酸菌の仲間がいます。

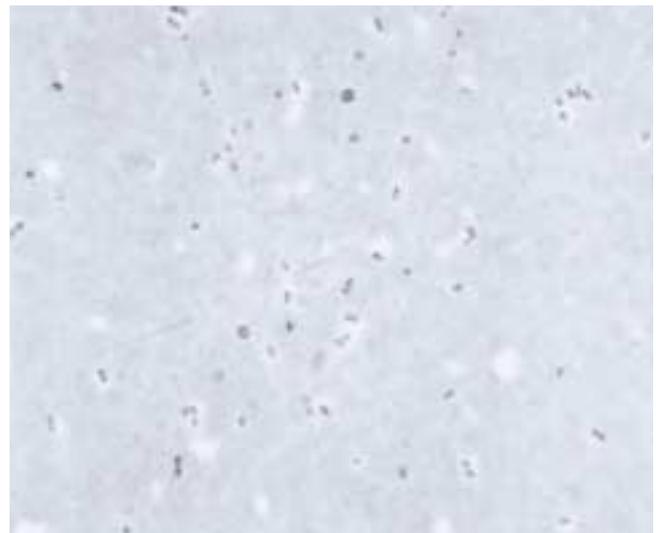
微生物利用研究室ではラクトコッカス属乳酸菌について、乳製品製造への利用やヒトや家畜の健康に役立つ機能などいろいろな観点から研究をしています。研究のためにいろいろな個性を持つ株を集めて

保存もしています。これまでは牛乳や乳製品に入っている株を主に収集してきました。しかしラクトコッカス菌は植物にも付着していますし、昆虫や魚の腸管からも見つかっています。つまりラクトコッカスの世界には、乳の国だけではなくもっと広い世界が存在するのです。そこにはきっといままで知らなかった凄い個性のスターがいるはずです。

いま私たちの研究室では、乳だけではなくいろいろな世界からニューフェイスを発掘しようとしています。昨年はいろいろな分離源から新たに109株のラクトコッカス菌を当研究室にスカウトしました。彼らがどんな個性を持っていて、どんなふう私たちに人間を楽しませてくれるのか、これからの研究で明らかになっていくのが本当に楽しみです。



(左)



(右)

図 分離株の顕微鏡写真

小さな黒い点々が乳酸菌です。(左)の株はひも状に長く連鎖していますが、(右)の株は長連鎖は見あたらず2個づつくっついた形です。