

<ニュースリリース>

**カゴメ(株)とNPO 法人日本トイレ研究所  
子どもの便秘0(ゼロ)を目指す『ラブレッタプロジェクト』!**

**東海市立平洲小学校(愛知県)のトイレ空間の改善とおなかを元気にする授業を実施  
トイレお披露目セレモニー実施のご報告**

カゴメ株式会社(社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市)とNPO 法人日本トイレ研究所(代表:加藤篤、所在地:東京都港区)は、2016年に立ち上げた子どもの便秘0(ゼロ)を目指すプロジェクト『ラブレッタプロジェクト』の2017年度第3弾の取り組みとして、9月4日(月)に東海市立平洲小学校(愛知県)にてトイレお披露目セレモニーを実施いたしました。



記念撮影の様子

本年度第3回目となるラブレッタプロジェクトトイレお披露目セレモニーは東海市立平洲小学校(愛知県)にて行いました。当日は、2年生の児童合計136名が集まり、『おなかを元気にする授業』と本プロジェクトオリジナルの体操『ラブレッタ体操』、事前授業で児童が作成したアートワークのお披露目を実施したほか、トイレ空間の改善を記念して『みんなが行きたくなるトイレ』を贈呈しました。さらに、腸内環境の改善を図るため、集まった児童がラブレ菌を含む乳酸菌飲料を飲用しました。

トイレ空間の改善は、教職員へトイレの課題をヒアリングし1年生が学ぶ本校舎1階の男子トイレと女子トイレの壁面の塗装やクリーニング、教育シールの貼付け等を行いました。改修後のトイレに対して、児童は「トイレがきれいになって嬉しい」、「きれいになって気持ちいい」、「トイレに行きたくなくなった」など、喜びの声をあげていました。

本プロジェクトは、「腸内環境の改善」「排便意識の改善」「トイレ空間の改善」という3つのテーマを掲げ、昨年度は、世田谷区立喜多見小学校(東京都)と福島市立鳥川小学校(福島県)の計2校でラブレッタプロジェクトトイレお披露目セレモニーを実施いたしました。本年度は、全国の小学校から6校(※)で「腸内環境の改善」「排便意識の改善」「トイレ空間の改善」に取り組み、子どもたちの健やかな成長を応援してまいります。

※1校(デラックス版): 「トイレ空間の改善(トイレの洋式化、トイレの清掃、床面の乾式化、壁面の塗装、教育シールの貼付、児童参加型アートワーク)」、  
「意識の改善(食と排便の大切さを学ぶ授業)」、「腸内環境の改善(ラブレ菌を含む乳酸菌飲料の飲用)」

5校(スタンダード版): 「トイレ空間の改善(トイレの清掃、床面の乾式化、壁面の塗装、教育シールの貼付)」、「意識の改善(食と排便の大切さを学ぶ授業)」、  
「腸内環境の改善(ラブレ菌を含む乳酸菌飲料の飲用)」

## セレモニー実施概要

日時 : 2017年9月4日(月) 09:00 -10:30  
会場 : 東海市立平洲小学校  
参加者 : 2年生合計 136名  
登壇者 : 東海市立平洲小学校 校長 杉浦 早智江  
NPO 法人日本トイレ研究所 代表 加藤 篤  
カゴメ株式会社 執行役員名古屋支店長 高野 仁

## セレモニーの様子



『みんなが行きたくなるトイレ』贈呈式



『おなかを元気にする授業』



アートワーク発表



『ラブレッタ体操』



ラブレ菌を含む乳酸菌飲料の飲用



トイレ空間改善後

## プロジェクト名の由来

本プロジェクト名にある『ラブレッタ』とは、カゴメが長年に渡り研究を続けており、お通じの改善効果が期待できる京都生まれの植物性乳酸菌『ラブレ菌』と、イタリア語で「トイレ」を意味する「toiletta (トレッタ)」を組み合わせた造語です。『ラブレッタ』には、“LOVE”+“トイレ”という意味も掛け合わせ、子どもたちにとってトイレを親しみやすい前向きなものとして捉えて欲しい、との願いを込めました。

『ラブレッタプロジェクト』公式ページ <http://www.kagome.co.jp/nyusankin/labretta-pjt/>

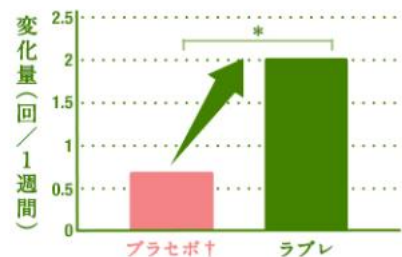
## NPO 法人日本トイレ研究所について

日本トイレ研究所は、「トイレ」をとおして社会をより良い方向へ変えていくことをコンセプトに活動している NPO 団体。トイレから、環境、文化、教育、健康について考え、すべての人が安心してトイレを利用でき、ともに暮らせる社会づくりを目指している。近年は、「子どもたちのトイレ・排泄」「災害時のトイレ・衛生対策」「世界をもてなすトイレ環境づくり」「自然エリアにおけるトイレ・し尿処理対策」を主なテーマとして、行政や研究機関、企業、市民、団体等と連携しながら活動を展開。

日本トイレ研究所ホームページ <http://www.toilet.or.jp/>

## 便通改善の味方、京都生まれの植物性乳酸菌『ラブレ菌』について

『ラブレ菌』(L.brevis KB290 株)とは、京野菜の漬物「すくき」から発見された植物性乳酸菌。昔から味噌や漬物などの伝統的な発酵食品を食べて植物性乳酸菌を摂取してきた日本人にとって、『ラブレ菌』はなじみ深く、腸との相性が良いと言えます。ラブレ菌の継続摂取でお通じの回数が増えたという研究結果(\*)があることからわかるように、『ラブレ菌』には腸の動きを活性化し、お通じを改善させる効果が期待できます。



(\*) 右図：ラブレ菌を4週間摂取後の排便の回数の変化

n=16(プラセボ摂取),n=14(ラブレ摂取)平均値,\*;p<0.05(有意差あり)  
+ : ラブレ菌を含まず、ラブレ菌が入っているものとは区別がつかないカプセルです。  
Nobuta et al. International Journal of Probiotics and Prebiotics,4, 263-270(2009)