



森下仁丹

Press Release

2021年10月28日

森下仁丹株式会社



森下仁丹

Smart and Human

摂南大学



太陽化学株式会社
TAIYO KAGAKU

森下仁丹と太陽化学は 摂南大学ラグビー部選手の腸活をサポートします

森下仁丹株式会社（本社：大阪市、代表取締役社長 森下雄司、以下「当社」）は、学校法人常翔学園 摂南大学（学長 荻田喜代一、以下「摂南大学」）ラグビー部の腸内環境調査結果をうけ、太陽化学株式会社（本社：三重県四日市市、代表取締役社長 山崎長宏、以下「太陽化学」）と共同で、摂南大学ラグビー部選手の腸内環境改善をサポートする取り組みを開始したことをお知らせいたします。

この度、摂南大学 農学部応用生物科学科 井上亮教授らによって、摂南大学ラグビー部選手の腸内環境を調査したところ、**悪玉菌が優位な状態にある等、腸内環境が深刻な状態**であることが明らかになりました。

- 学生アスリートと一般健常人の腸内環境を比較して、学生アスリートには悪玉菌や、それらが作るコハク酸（体に悪影響を与える可能性のある物質）が多くみられた。
- ほとんどの一般健常人から検出される酪酸（体に良い影響を与える物質）が少なく、学生アスリートの1/4からは検出できなかった。
- 対象の学生アスリートのほとんどが排便異常を抱えていたのにも関わらず、事前のアンケートでは「体調に問題がない」と回答していた。

（調査詳細：<http://www.setsunan.ac.jp/news/detail.html?id=5309>、摂南大学 HP へ遷移）



こうした状況から、そのうち選手一名に当社と太陽化学から各社の食物繊維など機能性食品（健康増進に寄与する素材）を提供、摂取していただきました。**機能性食品を摂取したところ、摂取前には検出できなかった善玉菌が増え、便通の改善など腸内環境をはじめ、いくつか体調の変化が見られました。**この結果をうけ、当社と太陽化学は摂南大学ラグビー部選手に対し、今後も継続して同様の機能性食品を提供することといたしました。

【学生アスリートへの栄養サポートの必要性】

近年、腸内細菌がヒトの健康にさまざまな影響を与えることが明らかになりつつあり、アスリートの腸内細菌叢にも注目が集まっています。一部のアスリートを対象とした試験では、一般の方に比べてアスリートの腸内細菌叢は多様性が高いことが示されています。

しかしながら、学生アスリートは体作りに大事なタンパク質や炭水化物を積極的に摂取する一方、良好な腸内環境の維持に重要な食物繊維などの栄養素を含む野菜類が不足する傾向にあります。さらにトップアスリートと違い、学生アスリートの栄養については十分なサポートが行き届きにくいなどの課題があります。また、近年の野菜価格の高騰などもあり、食事から栄養素を十分に摂取することが難しいという問題点も抱えています。

当社は機能性食品の提供を通じて、学生アスリートのさらなるパフォーマンスの向上につながるよう、腸活の支援を行いたいと考えています。



森下仁丹株式会社

<https://www.jintan.co.jp/>

主な事業：医薬品、医薬部外品、医療機器ならびに食品等の製造および販売

業祖 森下博が「社会への奉仕」を信念とし、1893年の創業来、人々の健康や豊かな暮らしの一助となる製品をご提供して参りました。当時、懐中の総合保健薬(当時は赤大粒仁丹)として開発し、その後は口中清涼剤として親しまれる銀粒の「仁丹」(現在は医薬部外品販売名:仁丹 N)、その製造から着想を得て、独自に開発し事業領域を拡大しつつある「シームレスカプセル技術」と、これまでの生薬研究の蓄積と独自技術の確立・育成を通して、幅広い領域で企業活動を行なっています。



学校法人常翔学園 摂南大学

<https://www.setsunan.ac.jp/>

摂南大学は、「人間力・実践力・統合力を養い、自らが課題を発見し、そして解決することができる知的専門職業人を育成する」ことを教育理念に掲げています。知的専門職業人とは、高度な専門知識を持ち、それを社会に生かすことができる人。そのために、国内外で高い評価を得ている研究者や社会の第一線での実績を持つ教員など、多彩な人材による優れた教授陣が、8学部と大学院6研究科間で相互に連携を図り、さまざまな角度から特色ある教育を行っています。2022年4月には国際学部を開設、経営学部を改編し、2023年4月には現代社会学部を設置構想中です。



太陽化学株式会社

<https://www.taiyokagaku.com/>

主な事業：乳化剤、安定剤、鶏卵加工品、機能性食品素材等の開発、製造

伝統的な天然素材から、最先端技術を応用した新規素材まで様々な食材・工業用途向素材を取り扱うと共に、研究開発型企业として、無限の可能性を秘めた機能性食品素材の創造に取り組んでいます。