

腸の健康目的「免疫力高めたい」が3割弱

# ヘルスライフビジネス

2026年(令和8年)4月15日

## 市場規模7300億円超

### 一般食品や海外での採用も増加

マイボイスコムが今年1月に実施した「腸の健康に関するアンケート調査結果」(10~70代男女1万1092人)によると、腸の健康に関心がある層は7割弱に上った。

腸の健康目的(複数回答)では「健康維持」が7割弱、「免疫力を高めたい」が3割弱、「便秘やおなら、おなかの張り・膨満感などお腹に関して悩みがある」「病気の予防・リスク軽減」が各2割強だった。腸の健康のために摂取したい栄養素・成分では「食物繊維」「乳酸菌」が各3割強、「たんぱく質」15%、「カルシウム」「オリゴ糖」が各1割強。また、腸の不調をよく感じる層では「乳酸菌」「食物繊維」「オリゴ糖」がトップ3を占めた。

腸内環境改善や便秘改善に加えて、昨今は「腸管免疫」「腸腸相関」「腸皮膚相関」といった言葉の認知も広がっており、腸内環境や便通の改善が全身の健康維持や美容につながることも生活者に浸透しつつある。こうした認知普及が関連商材のさらなる需要拡大の後押しになっている。

#### αオリゴ糖

### 腸内で酪酸と水素を産生

#### シクロケム

シクロケム(東京都中央区、03-6262-1511)は、環状オリゴ糖の一種・αオリゴ糖(α-シクロデキストリン)の機能性について長年にわたって数多くのエビデンスを蓄積してきた。

腸内環境への有用性については、近年「ヤセ菌」と言われ注目を集めているバクテロイデス菌や酪酸菌といった腸内細菌に分解されることで短鎖脂肪酸の一種である酪酸とイオン分子の水素を産生し、さまざまな健康効果を発揮することが明らかになっている。

同社の研究では、ヒト試験でαオリゴ糖のバクテロイデス菌増殖効果および酪酸、プロピオン酸といった短鎖脂肪酸の産生促進効果を確認しており、2018年に研究論文を発表した。

さらに、複数の水溶性食物繊維と比較した試験では、αオリゴ糖が最も酪酸産生菌に資化されやすいことも確認している。

腸内で産生された酪酸は、腸管上皮細胞を活性化させることで腸管のバリア機能を高め、未消化

の食べ物や細菌、毒素などが血中に流れ出して炎症を引き起こす「リーキーガット症候群」を防止する効果が期待される。

同時に、活性化した腸管上皮細胞が腸内の酸素を消費することで、乳酸菌やビフィズス菌といった嫌気性の善玉菌に優位な環境を保つ働きもある。

腸内で産生された酪酸には、このほかにも抗肥満作用が注目されているホルモン・GLP-1の分泌促進作用、昨年10月に大阪大学の坂口志文特別栄誉教授がノーベル医学・生理学賞を受賞して話題となった制御性T細胞の分化誘導作用なども報告されている。

また、酪酸と同時に産生されるイオン分子の水素は、最も毒性の強い活性酸素・ヒドロキシルラジカルを選択的に消去する効果があるため、老化や疾病を予防する効果も期待できるという。

同社では、こうしたエビデンスを武器に他のプロバイオティクスとの差別化を訴えていく考えだ。