



きたひろしまし
北広島市

牛乳をとるための牛の数が全国で一番多い北海道では、おいしい乳製品がたくさん製造されています。ヨーグルトはその一つで、作る時には乳酸菌やビフィズス菌という、とても小さな生き物の力を借ります。菌は味にもえいきよします。こども記者まなっくの2人が、牛乳や乳製品を作って販売するよつ葉乳業の中央研究所（北広島市）を訪れ、ヨーグルトの不思議にふれました。

「まなっく」は、まなぶんの「まな」と、「行く・書く」に由来する愛称です

まなっく
見ぶん
録

ヨーグルトの味 菌が決め手に



④よつ葉乳業中央研究所所長の内田健治さん（左）の説明を受けながら、3タイプのヨーグルトを試食した西村真湖さん（右）と松平健也さん（いずれも植村佳弘さつえい）

⑤容器に入っていたいろいろなタイプの乳酸菌を見るまなっくたち



よつ葉研究所「ねばり」「酸っぱさ」に特徴

「よく来てくれました」。中央研究所の所長内田健治さん（52）たちが、西村真湖さん（千歳・向陽台小4年）と松平健也さん（札幌・日新小4年）を笑顔でむかえます。

2人はヨーグルトを試食して

「いまの主流はマイルドで、ト

ラディショナルは昔のタイプです」と教えてくれました。

ヨーグルトには乳酸菌やビフィズス菌の活躍が欠かせません。牛乳に乳酸菌を入れて温かい場所に置いておくと、乳酸菌は牛乳のあまい成分（乳糖）を食べて、乳酸という酸っぱい物質を作ります。この乳酸が牛乳のタンパク質を固め、ヨーグルトができます。ビフィズス菌も同じような働きをしますが、「ビ

フィズス菌は計約20種あり、それぞれに「ねばりが強い」「酸っぱい」「風味が良い」などの特徴があります。これらを種類別に冷凍してかんそうすると粉になります。2人は20本の容器に入った粉の乳酸菌を観察。西村さんは「黄色っぽいのが、はだ色っぽいのがある」と、種類のちがいに気づきました。

フィズス菌はお酢の元となる酢酸も作るので、乳酸菌よりも味の特徴やくせが強いです」と内田さんは言います。

ヨーグルトに合う乳酸菌とビフィズス菌は、どちらの方がより体にいいですか」と聞きました。内田さんは「体にいいものは、どちらも同じだけ入っています」と言います。

乳酸菌「冬眠」させて長期保存

まなっくの2人は中央研究所を見学し、ヨーグルトについて質問しました。

2人の目を引いたのは乳酸菌の保管室です。内田さんがマイナス80度に設定した冷凍庫を開け、乳酸菌が入った箱を取り出しました。「乳酸菌はここで「冬眠」しています。この状態だと何十年でも保存できるんです」

乳酸菌は人のおなかの中で悪い菌をやっつけてくれます。このため、ヨーグルトは健康に良いと言われます。松平さんは「食べる



タイプと飲むタイプでは、どちらの方がより体にいいですか」と聞きました。内田さんは「体にいいものは、どちらも同じだけ入っています」と言います。

よつ葉は独自に発見した「YRC3780」という乳酸菌で飲むヨーグルトを作り、販売しています。この乳酸菌はストレスをやわらげ、よくねむれるようになる効果が期待されています。西村さんは「製品になるまでに、どれくらい研究しましたか？」と質問。内田さんは「地道な研究を20年くらい続けて、やっと商品になりました」と達成感をにじませました。

中央研究所で冷凍保存している乳酸菌について聞きたち