

2020年11月16日(月)

報道関係者各位



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

【即ご掲載可能】豊富な宣材画像をご用意しております / 【取材申込受付中】社長の取材可能！

～「健康経営」社員の腸内細菌を追跡研究～ コラボヘルス導入！もち麦の「はくばく」社員は 腸内の健康意識をより高める活動へ

穀物のリーディングカンパニー株式会社はくばく（本社：山梨県中央市、代表取締役社長：長澤 重俊）は、国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所、山梨大学と共同し、社員 236 名を対象に腸内細菌を調査・追跡した腸内コホート研究を通じて、社員の健康意識をより高める活動へと繋げることができました。本研究は健康保険組合、企業、従業員の 3 者との協力からなるコラボヘルスを導入し、会社の健康経営の一環としても取り組んでまいりました。

2018 年から始動し今年で 3 年目となる腸内コホート研究ですが、大麦の摂取頻度が高い集団として精麦メーカーはくばく社員に焦点を当て、健康診断の結果や腸内細菌叢、食事や運動などの生活習慣や居住環境、疾患などの関連性により大麦の機能性を明らかにし、大麦の摂取と生活習慣および腸内細菌叢の改善による疾患の予防法や制御法の構築を目指しています。

2020 年 8 月～9 月、実際に参加した社員の健康意識調査を実施。食事バランスや運動などの生活習慣を改善する意識が変化し、95%が次回も参加したいと回答しました。より社員が食生活や食事を見直すきっかけにも繋がっております。

はくばく山梨本社の社員食堂では、昼食時に「麦ごはん」「雑穀ごはん」の 2 種類を提供しています。社員食堂や今回の腸内コホート研究などの取り組みから得た知見を、社員の健康だけではなく、これからも人類を太古から支えてきた大切な「穀物」を通じて、日本中の皆さまが健康になり笑顔が増える社会を実現して参ります。



◎ もち麦のパイオニアとして腸内環境×食物繊維の関係性を研究し、健康意識もより高める活動へ。

■ 調査研究概要

- 実施期間 2018年3月～2023年3月
- 被験者 はくばく社員 236名
- 試験方法 社内健康診断（血液検査を含めた健康状態の調査）
採便（腸内細菌の調査）
食事調査（大麦摂取状況を調査）
身体状況や生活習慣に関するアンケート調査（既往歴や生活習慣の調査）

本件に関する問い合わせ先

株式会社はくばく 広報担当：秋山 真実 会社：03-5623-3990 携帯：080-2293-4174
E-mail：pr@hakubaku.co.jp

■健康意識調査の結果

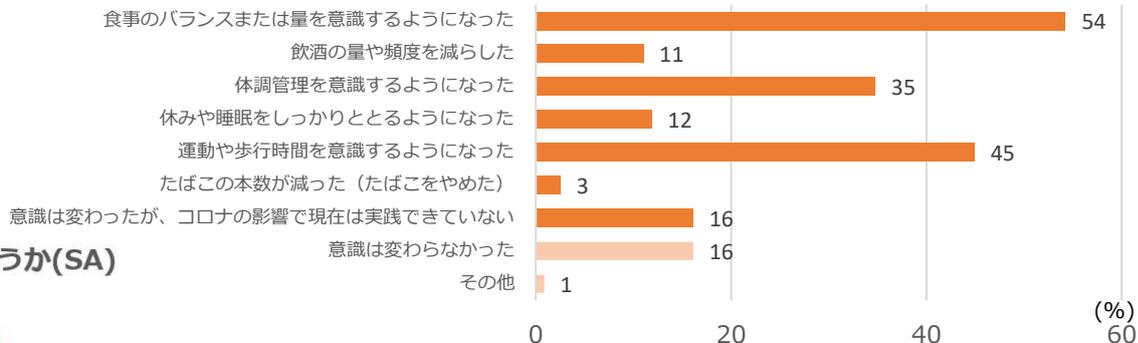
食事バランスや運動など生活習慣改善意識が変化！95%が次回も参加したいと回答！

腸内コホート研究に参加した社員に参加後のアンケート調査を実施したところ、食事バランスや運動などに対する意識が変化、95%が次回も参加したいと回答しました。

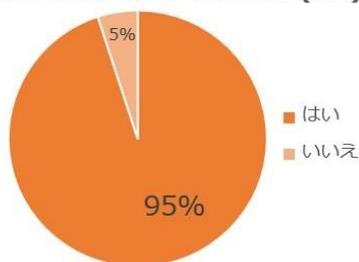
意識変化があったと回答した社員の中には、腸内コホート研究で実施した食事調査の結果から食事量や食事内容を意識するようになったなど研究を通じて社員の健康に対する前向きな意識変化が見られました。

コホート研究参加を通じて自分の腸内細菌タイプや多様性を知ることができ、社員が食生活や食事を見直すきっかけに繋がりました。

腸内コホート研究に参加して健康意識は変わったか？(MA)



今後も参加したいと思うか(SA)



※はくばく調査

腸内コホート研究の社員の参加意欲等は東糧健康保険組合とのコラボヘルス事業によって実施しました。

調査期間：2020年8月～9月

調査対象：腸内コホート参加者

回答人数：118人

◎はくばくの社員食堂では「麦ごはん」「雑穀ごはん」を提供しています。

はくばく山梨本社の社員食堂では、昼食時に「麦ごはん」と「雑穀ごはん」の2種類からごはんを選ぶことができます。

麦ごはんや雑穀ごはんは普段のお米にプラスするだけで簡単に食物繊維を摂取することができるため忙しい生活の中にも簡単に取り入れることができます。



<社員食堂のごはん選択風景(もち麦ごはん、十六穀ごはん)> <社員食堂とある日のメニュー写真(十六穀ごはん)>

◎2020年はくばく社員の腸内環境の結果をご紹介します

腸内細菌タイプは「バクテロイデス」タイプ、「ルミノコッカス」タイプ、「プレボテラ」タイプの3タイプに分類されます。

大麦や雑穀を始めとする穀物を取り扱うはくばく社員の腸内細菌タイプを調べ、大麦高摂取群と大麦低摂取群を比較したところ、大麦高摂取群では「ルミノコッカス」タイプが多く、「バクテロイデス」タイプが少ないことがわかりました。(第78回日本公衆衛生学会にて発表済み※1)

※1 第78回日本公衆衛生学会総会 HP (<https://www.c-linkage.co.jp/jsph78/>)

●各腸内細菌タイプの説明※2

- ・バクテロイデス：アメリカ人や中国人に多く見られるタイプ。炭水化物が少なく、タンパク質や脂肪分を多くとる食事をしている人においてよく見られます。
- ・ルミノコッカス：日本人やスウェーデン人に多く見られるタイプ。他の2つのタイプの中間的な食事をする人でよく見られます。
- ・プレボテラ：アジア人、中南米やアフリカの人に多く見られるタイプ。穀物が主食の食事を多くとる人でよく見られます。食物繊維の力を引き出すために必要な菌ともいわれていますが、3タイプの中で保有している人は最も少ないです。

※2 Nature 2011年 473巻 7346号 P.174-80

本件に関する問い合わせ先

株式会社はくばく 広報担当：秋山 真実
 会社：03-5623-3990 携帯：080-2293-4174
 E-mail：pr@hakubaku.co.jp

◎ 食物繊維豊富なもち性の大麦“もち麦”。食べ方いろいろ！進化した“もち麦”関連商品。

お米に混ぜて炊く
「定番商品」



はじめて食べるもち麦 もち麦 もち麦 800g
スタンドパック

もち麦ごはんを「温めるだけ」
調理済みのもち麦「かけるだけ」



もち麦ごはん かけるだけもち麦
無菌パック

もち麦を焙煎した
「フレーク」



あまくない ザクザクおいしい
もち麦フレーク ローストもち麦

日常で食べる
「暮らしのおかゆシリーズ」



もち麦おかゆ/五穀おかゆ/発芽玄米おかゆ

もち麦を粉にして
「めん」「お好み焼粉」



もち麦 もち麦 もち麦
うどん そば お好み焼粉

もち麦を粉にして
「粉末ドリンク」



もち麦で食物繊維習慣 きなこ味/カカオ味/抹茶味

■ はくばくについて



社 名 : 株式会社はくばく
所 在 地 : 〒409-3843
山梨県中央市西花輪 4629
代 表 : 代表取締役社長 長澤 重俊
設 立 : 昭和 16 年 4 月 15 日
資 本 金 : 98,000,000 円
事 業 内 容 : 食品製造および販売
U R L : <https://www.hakubaku.co.jp/>



はくばく The Kokumotsu Company として

当社の社名「はくばく」は白い大麦という意味です。創業社長である祖父が「もっと麦ご飯を喜んで食べてもらいたい。」という思いから、大麦を一粒一粒半分に割って黒い筋を目立たなくした製品を開発しました。

以来、我々ははくばくは穀物とともに歩み、精麦の他、雑穀、和麺、麦茶、穀粉、米を事業として手がけるようになりました。

人類を太古から支えてきた大切な「穀物」を、現代の食卓へもっと多く登場させ、もっと楽しんで食べてもらうこと。それは家族の笑顔が増えること。またそれは家族が健康になることだと考えています。これを実現するために、我々ははくばくは「穀物の感動的価値を創造する」ことを社員一丸となって本気で目指して参ります。

株式会社はくばく
代表取締役社長 長澤 重俊

本件に関する問い合わせ先

株式会社はくばく 広報担当：秋山 真実 会社：03-5623-3990 携帯：080-2293-4174
E-mail：pr@hakubaku.co.jp