

小林製薬自身も驚いた —ハードルなき 43 日培養が生み出した「予測不能」という本質的問題

—「食品として成立していたのか」を問い続ける—

プレスリリース 我々紅麹業界に何が起こったか 66

前号（65）では、HACCP には明文化されていない「第0の原則」—適用対象が「食品」であること—が存在し、小林製薬の製造工程がその前提を満たしているかどうか、誰も問わなかったことを指摘した。

今号では、一般的な発酵食品の培養工程と小林製薬の 43 日培養を正面から比較し、食品用紅麹事業者への匿名インタビューを通じて、その異常性の本質を明らかにする。

そして最後に、最も重要な問いを提示する。ハードルなき 43 日培養が生み出した「ピーク X」—その正体を、行政は今も公式に説明できていない。

株式会社薫製倶楽部 代表取締役・薬剤師 森 雅昭

■ ① 「培養」だけで比較する—一般食品との対比

発酵食品には製造工程として「培養」と「熟成」がある。本稿では両者を混同しない。比較するのは微生物を増殖させる培養工程のみであり、その後の熟成・仕込み期間は含まない。

食品	培養する微生物	培養温度	培養期間	主な安全担保（ハードル）
ヨーグルト	Lactobacillus 等	40~45°C	約 4~8 時間	高温・酸性 pH・乳酸
味噌	Aspergillus oryzae	28~35°C	約 2 日（48 時間）	高温・食塩・水分活性低下
醤油	Aspergillus sojae 等	28~35°C	約 3 日	高温・食塩・水分活性低下
日本酒	Aspergillus oryzae	32~38°C	約 2 日（48 時間）	高温・アルコール・pH
酢	Acetobacter 属	28~32°C	数日~1 週間	酸性 pH・アルコール
食品用紅麹（一般）	Monascus purpureus 等	30°C	約 7~14 日	比較的高温・乾燥管理
紅麹コレステヘルプ（小林製薬）	紅麹菌（特殊株）	22°C	43 日間	すべて×（ハードルなし）

※ 22°Cは Penicillium 属を含む多くの有害カビの増殖至適温度帯である（前号 65 参照）。食品用紅麹の標準的な培養期間（7~14 日）の約 3~6 倍にわたって、ハードルが一切存在しない環境で培養が行われていた。

■ ② 食品用紅麹事業者・匿名インタビュー

この比較表を食品用紅麹の製造に実際に携わる事業者に示し、見解を求めた。いずれも匿名を条件に回答を得た。

【事業者 A】

「そんなつくり方はあり得ない。43日というのは培養期間としてまず聞いたことがない。そのようなつくり方は異常と言うほかない。」

【事業者 B】

「培養期間が長い、という言葉すら適切ではない。これは食品製造の枠組みで語れるものではない。」

【事業者 C】

「ヨーグルトはご自宅で作る方もいると思います。培養が終わったら、すぐ冷蔵庫に入れますよね。あれをそのまま常温で43日間放置したら、どうなるか—想像するだけで恐ろしい。小林製薬はそういうものを消費者に届けていたということです。」

そして考えてみてください。このような製法であれば、今回問題になったピーク X だけでなく、ピーク A、ピーク B、ピーク C—いつ何が出てもおかしくないプロセスだったということです。食品製造としてあり得ない環境で43日間培養を続ければ、何が生まれるか予測できない。それが食品として消費者に届いていたのです。」

■ ③ 「いつ何が出てもおかしくない」—そしてピーク X の正体は今も不明

さらに重大な事実がある。

当初、元厚生労働大臣はプベルル酸を原因物質として断定的に公表した。しかし厚労省発健生 0422 第 2 号において、厚生労働省自身が「プベルル酸を原因物質と公式発表したことはない」と否定した。

国立医薬品食品衛生研究所 (NIHS) の報告書においても、製品サンプル A1 の HPLC 保持時間 (2.27 分) と参照標準 B1・B2 (1.50~1.55 分) の間に 0.77 分のズレが存在し、NMR による確認も行われていない。

すなわち—

ピーク X が何であるかを、行政は今も公式に説明できていない。

ハードルが一切存在しないプロセスが生み出した未知の物質。その正体が特定されていないまま、事案は「収束」しようとしている。

「いつ何が出てもおかしくないプロセス」に、実際に「想定外の何か」が出た—その正体すら説明できないまま、消費者への説明責任は果たされていない。

当社は「食品ではない」と断定しているのではない。「食品であることを、誰が、いつ、何を根拠に確認したのか」「ピーク X の正体を、誰が、いつ、科学的に確定したのか」—この二つの問いに、行政はいまだ答えていない。

→ 続く

株式会社薫製倶楽部

代表取締役・薬剤師 森 雅昭

〒701-0303 岡山県都窪郡早島町前湯 611-1

TEL : 090-2001-0686 Email : sales@kunsei.co.jp

【過去のプレスリリース】

- ・ 自社サイト（紅麴関連記事一覧） : <https://kunsei.com/archives/category/benikoji>
- ・ ValuePress（薫製倶楽部 配信一覧） : <https://www.value-press.com/corporation/87091>

本文書は記者向けの参考資料です。引用・転載にあたっては事前にご確認ください。