

[トップ](#) > [IT・科学](#) > 「腸脳相関」認知症や寿命に関わる実験結果も！神戸の機械工具商社・名物社長が社員に麴パワー

「腸脳相関」認知症や寿命に関わる実験結果も！ 神戸の機械工具商社・名物社長が社員に麴パワー 伝達！



田中 靖

2025.04.12(Sat)

神戸市の機械工具商社・吉岡興業で12日、従業員を対象とした「麴（こうじ）講座」が開かれた。約20人が麴の健康効果を学び、実際に醤油（しょうゆ）麴作りを体験。麴を使った食事とともに日本の食文化へ理解を深めた。

「従業員も含めて会社は『大家族』。家族みんなで元気になってほしい」という願いで、同社の吉岡洋明社長（56）が発案。全国で食育活動を行っている「玄米酵素」の大阪支社・和田幸大主任（35）が講師を務めた。



特製の麴弁当



和田氏によると、玄米食や麴などの発酵食品には、便秘改善など腸内環境を整えて免疫機能を促進する効果があり、美肌や長寿をサポートするとして、女性や高齢者の間で関心が高いという。

「腸脳相関」をキーワードに、米国の研究で、えさを好きなだけ食べたサルと食事管理したサルの間では、老化や寿命に大きな違いがあり、解剖の結果、前者のサルの脳が「スカスカだった」事例も報告。認知症にも関連するとして、腸内環境を整える大切さを説いた。

麴について学んだ後、参加者たちは実際に醤油麴作りを体験。顆粒状の麴に醤油を入れて混ぜるだけの手軽さで、オリジナルの“マイ麴”を仕上げた。醤油以外でも「タマネギ麴」「トマト麴」なども自作できるという。

また、麴を使った特製弁当もふるまわれ、玄米ごはんや麴みその大根煮、鶏の麴ダレなど彩りも豊かな品々は「自然な甘みが美味しい（30代女性）」「腸が活性化してくる感じ。明日から（仕事も）はかどりそう（笑）（40代男性）」と好評だった。

同社はこれまで、“アイデアマン”の吉岡社長が、さまざまなイベントを企画。全社員仮装ハロウィン（仮装代一部支給）や写真＆ポエムコンテスト、地域住民を招いた餅つきなどが開かれ、2023年の阪神タイガース日本一の際は全従業員にパインアメが配られた。