



進化した野菜が真価を発揮 高機能性発酵タマネギ味噌の開発

ライフスタイルの変化に置き去りにされない味噌の仕掛け



「朝食はごはんと味噌汁」というのはもう古いのだろうか。あるデータによると、すでにパン食派が過半数を超えたという説も。朝の慌ただしいひと時、ご飯＋みそ汁＋おかずのトリオと比べてトースト＋コーヒーというコンビニの方が簡単であることは一目瞭然。朝に活躍の場を失ってしまうと、味噌の消費量が減ることはあっても増えることは無い。この危機的状況を打開するキーワードは「健康志向」。何らかの付加価値を提案することで、味噌汁が再び朝の食卓に上がる日を待つ人が岩田醸造にいた。

開発 動機

ごはんの相方となる味噌汁がパン食に圧され、それに伴い味噌の消費量が減少しているのは前述の通り。100年以上も味噌を造り続けて来た岩田醸造にとっては大きな打撃に違いない。しかし、同社では味噌の新たな利用の方向性を探り、試行錯誤を重ねて来た。そんな時、農学博士の西村弘行氏（現北翔大学学長）から意外な提案がある。「タマネギのもたらす健康促進効果と味噌を組み合わせれば、味噌の新たな活用方法が見出されるはずだ」。味噌とタマネギ、味噌汁の「具材」としてのタマネギであれば見たこともあるだろうが、組み合わせとなると…。そんな未知のペアへと立ち向かったのが開発研究室のメンバーだった。



実施 内容

西村氏の指導により、タマネギに含まれる「ケルセチン配糖体」が、米麹から作られる酵母の働きで「ケルセチン」へと変わる点に注目した。ブロッコリーやレタスなど、比較的身近な野菜に多く含まれているポリフェノールの一種で、含有量が極めて高いのがタマネギだった。その「ケルセチン」、抗酸化作用や抗炎症作用、降圧作用など、様々な生理作用があることが報告されている。さらに、大豆の持つ「イソフラボン」が加わることで、動脈硬化や骨粗しょう症などの予防にもつながり、健康成分が最大限に発揮される可能性があることが分かった。大きなビジネスチャンスを感じながら、開発研究室のメンバーは試作を始める。

事業 成果

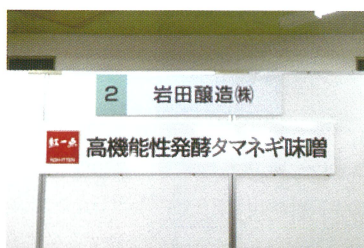
今までにない味噌の試作はそう簡単ではなかった。健康成分が最大限に発揮され、より美味しくなるよう、それぞれの素材のベストな配合を実現するために行った試作は100通りを超える。株式会社機能性植物研究所の樋口社長の尽力による分析、その分析結果による試作を繰り返し、ついに「高機能性発酵タマネギ味噌」が完成した。味噌本来の美味しさにタマネギの風味が加わり、口当たりも良く食べやすい新感覚の味わい。女性を対象としたモニター調査では、この味噌を使った肉そぼろ、唐揚げ、とろろなどは高評価だった。量産化できれば昨今の健康志向を追い風に、新しい市場を拓き切り札となるだろう。

今後の 展望

製品化しても大丈夫というほどクオリティの高い試作を完成させることはできたが、市場に出すにはさらに改善、改良を加えたいとも。また、どこよりも強い「マーケットリーダー」として製品を流通させるために、早急に商品化したいという目論見もあるようだ。本開発の中心メンバーである開発研究室の渡辺氏は「完成した商品が市場に受け入れられて、初めてこの開発がうまくいったと考えるようにしています」と言う。今後は今回の研究、開発、製造の経験を基に「高機能性発酵タマネギ味噌」を応用した新製品や新展開、さらには時代に合わせた調味料としての「新しい味噌造り」を行いたいと考えているようだ。

革新ポイント！

健康成分の発揮と美味しさが両立、
調味料感覚で使える新感覚の味噌。



「紅一点」の岩田醸造が生んだ発酵タマネギ味噌。ものづくり補助金成果発表会での岩田醸造のブース。



タマネギのもたらす健康促進効果と味噌の組み合わせ、方向性を探り試行錯誤の末に味噌の新たな活用方法を発見。



次代の手がかり

開発研究室 渡辺正晃

弊社・岩田醸造は創業百有余年の時を経て、自然と暮らしを見つめながら、健やかで豊かな食文化を創造していくことが使命だと考えています。発酵食品である味噌は千年以上前に中国から伝わった後、日本の食文化を豊かにしながら今日に至りました。私たちは、創業以来一日として休むことない味噌造りの中から、どこにも負けない匠の技を磨き上げることで確固たる評価を得ることができると考えております。今後とも美味しく、健康に良い食品を提供するお手伝いをし続けたいと思っています。



岩田醸造株式会社

代表者名 代表取締役 岩田洋二
設 立 明治30年
資 本 金 3,100万円
従業員数 125名
事業内容 味噌製造・販売、
全酒類・加工食品卸売り
住 所 札幌市中央区北3条東4丁目3-6
電 話 011-231-1667 FAX 011-222-4501
U R L <http://www.koh-itten.co.jp/>

