

株式会社石見銀山生活文化研究所

■事業

自然酵母「梅花酵母」の有効利用のための
培養技術の確立

■対象類型

ものづくり技術

■導入機械装置

モバイルスキャンアナライザー、プログラム低温恒温／恒温器

梅花酵母を使用し、
新商品開発で特許取得

【経営理念】

この地に関わる全ての人の幸せと誇りのために、
私たちは復古創新というモノサシで美しい循環を継続していきます。

世界遺産「石見銀山遺跡」のエリア内に本社や衣服・雑貨販売の「群言堂」本店などを構え、衣料品店、飲食店などを全国展開する株式会社石見銀山生活文化研究所。2012年には地元の梅の花から採取した新種の「梅花酵母」を島根県産業技術センターと共同で特許を取得し、試作開発の補助事業によって研究した酵母の特性を生かして化粧品、酒、パンなどに商品化し実績を上げている。

梅花酵母は、アレルギー源の一つの小麦などに含まれるグルテンを使わない米粉パン向けに自然酵母を探していた社員で農学博士の房薇（ファン・ウェイ）さんが採取した梅の花を島根県産業技術センターで分析してもらったところ、優れた有用性のある酵母ということが分かった。2012年1月に共同で特許を取得し、社内に梅花酵母事業部を立ち上げると、専任の研究員らを配置して、研究・商品開発に取り組んだ。

プログラム低温恒温／恒温器導入
培養技術確立

補助事業では、プログラム低温恒温／恒温器の導入などで培養技術を確立するとともにマグルテンフリー米粉パン用の「継足し酵母」開発マグルテンフリー蒸パンの老化緩和マ発酵美容食品の開発マ酵母化粧品の開発一の4つの成果が得られた。

化粧品は、ローションとクリームの基礎化粧品2種を開発。安全性が確認され、保湿効果や弾力性が高いことも分かり、「MeDu（めづ）」ブランドとして商品化した。通販などで売り上げが増加し、15年にはユーザーの声を反映させて、ハンドクリーム、ナイトマスクも商品化した。さらに、新商品の開発に向けて研究を進めている。

美容食品は、ハトムギを梅花酵母で発酵させたベースに、薬膳によく使われる6種類の食材をバランスよく配合して開発。全国規模の402人へのモニター調査で、「肌の調子が良くなった」「化粧の



「群言堂」本店がある街並み

☒ものづくり技術
 ☐革新的サービス


1 「MeDu」ブランドの化粧品
2 梅花酵母のロゴマーク
3 梅花酵母を使った「梅酒」



のりが良くなった」など60%以上から有効という評価が得られ、販売に踏み切った。

また、酒は「純米原酒」「梅酒」のほか、どぶろく「嬉し楽し」の販売を手掛け、今年は6種類のクラフトビールの開発も行い、東京・西荻窪にある直営飲食店でテスト販売し、好評だった。

自然や文化を活かした商品で
「復古創新」を目指す

1988年の創業から31年、自然や文化を大切にしたい「根のある暮らし」を提案し、真の豊かさを求めて地域と共に歩み、自然素材を生かして自社でデザイン、製造したオリジナル衣服を中心に全国から高い評価を得てきた。世界遺産エリアにある武家屋敷などを再生した2棟の宿泊施設も運営し、関東、関西、名古屋などでは直営の衣料品店や飲食店を運営している。先人の生きてきた過去から本質を理解し、未来からの視点で創造する「復古創新」の社風などに憧れてUターンする若者が多く、今では約200人の社員が働くまでに成長した。

梅花酵母は特許を取得しているが、島根県民の共有財産という認識に立っており、使用の希望があれば、酵母を提供する方針で、万葉集の「梅花の歌」を出典とする「令和」の幕開けにシンクロし、さらなる活用が期待される。

■Company Data

株式会社石見銀山生活文化研究所



「群言堂」本店

代表者名：松場 登美
 設立年月日：昭和63年5月1日
 資本金：48,000千円
 従業員数：198名
 主たる業種：衣料品製造
 本社：〒694-0305 島根県大田市大森町ハ183
 電話：0854-89-0131
 FAX：0854-89-0162
 URL：https://www.gungendo.co.jp/