

## 地元大学と共同開発した無臭魚醤入り 減塩醤油・調味料、アルコール0%の 無臭魚醤油を海外展開

川端 伸清

独立行政法人 中小企業基盤整備機構 経営支援部 ハンズオン支援統括室

### 紹介事例の概要

会社名	株式会社室次
認定区分	地域資源活用
認定事業名	速醸技術を活用した魚醤油をはじめとする調味料の開発・製造および販売
認定日	平成27年2月2日

### ◆ 食の安心・安全へのニーズの高まりから醤油の原点へ回帰

(株)室次(福井県福井市)は、天正元年(1573年)創業の日本最古の醤油蔵元で、現社長の白崎裕嗣氏は15代目になる。創業以来、福井県産の丸大豆、小麦、米、白山山系の地下水を原材料とした無添加の天然醸造醤油を造り続けている。

醤油造りは、本来、冬に丸大豆や小麦、米などの材料を仕込み、1年かけて行うものだった。しかし、高度経済成長時代になり醸造期間を3カ月程度に縮めて大量生産を可能にした「速醸醤油」が業界の主流になり、安価な品を求めるニーズに押されて同社も速醸醤油を手掛けざるを得なくなった。



代表取締役 白崎裕嗣氏

そのような風向きが変わり始めたのが今から5~6年前である。当時、化学調味料の健康への影響など食の安心・安全がクローズアップされ、天然醸造醤油への問い合わせが同社に増え始めた。白崎社長は、化学調味料が一切入っていない天然醸造醤油を復活させようと、平成23年3月に幕末当時の醸造法を再現した「幕末のソイソース」を発売した。醤油本来ののど越しの旨みを知る白崎社長は満足したが、化学調味料が醸し出す舌先の旨みに馴れた消費者には物足りないのではないかと考えた。速醸醤油は、人工甘味料(砂糖の数百倍の甘み)が入っており、舌先で感じる最初のインパクト(甘み)が強いのに対し、天然醸造醤油は舌からのどの奥まで来る旨みが強いからである。

### ◆ 日本初の無臭魚醤を使用した減塩醤油を開発・発売

白崎社長は、天然醸造醤油に合う天然の旨み成分をインターネットで探した。その結果、魚の発酵作用でつくる魚醤に天然の旨み成分が強いことを発見した。しかし、魚醤には旨みはあるが独特の魚臭さが残る。そこで、無臭魚醤が造れないかと調べるうちに、たまたまインターネットで福井県立大学特任教授(当時)の宇多川隆氏が無臭魚醤の研究を行っていることがわかった。宇多川氏は大手調味料メーカー出身であり、伝統的発酵技術の研究者である。白崎社長は宇多川氏の快諾を得て、平成23年から1年間共同で麹菌の代わりに鯖の内臓に含まれる分解酵素を活用して50℃~65℃の高温に保つことで匂いの元になる雑菌の繁殖を抑え、発酵時間を約24時間にする無臭の「速醸魚醤」製造技術を開発した。その後、福井県の補助金も活用し

て「幕末のソイソース」にこの無臭魚醤を合わせた「旨醬（うましょう）」を平成24年3月に発売した。旨醬は、大豆醤油由来のグルタミン酸、魚醤由来のイノシン酸を多く含み、旨み成分は従来品よりも20%アップして塩分も50%カットされ、健康志向が強い消費者に内外を問わず売れている。最近ではインターネットによる個人向けの販売が増加している。



無臭魚醤入り減塩醤油「旨醬」

#### ◆ 世界初のアルコール0%無臭魚醤油を開発・発売

「旨醬」発売と同時期に、日本でもムスリム（イスラム教徒）観光客を受け入れる動きが広がり、宇多川氏にもイスラム教関係者から「アルコール0%の醤油は造れないか」という相談があった。そこで、宇多川氏と白崎社長は、前述の速醸魚醤技術を活用してアルコール0%の無臭魚醤油「福むらさき」を開発し、平成26年2月にNPO法人日本アジアハラール協会からハラール認証を取得して同年4月より発売した。主な販売先は、内外のインターネットによるハラール適合の醤油を探す個人であり、上海や台北の百貨店では直販も行っている。

当初、「旨醬」「福むらさき」は白崎社長の手製機械で製造していた。しかし、量産化を図り、品質を安定させるには、福井県立大学にある工場に攪拌機を導入するなど設備投資が必要になった。そこで白崎社長は、かねてからの知り合いである中小機構北陸本部の専門家に相談したところ、「地域資源活用事業」の利用を勧められた。白崎社長は、この中小機構の専門家のアドバイスも受けながら事業計画を策定し、平成27年2月に地域資源活用事業計画の認定を受けた。



アルコール0%無臭魚醤油「福むらさき」

#### ◆ 今後はアジアを中心に海外市場を狙う

今後について白崎社長は、「高級志向を貫きたい。天然醸造の伝統を守りながら、福井県立大学と共同で無添加・天然素材にこだわった次世代の調味料の開発にも取り組んでいきたい。すでに、『旨醬』を粉末化した保存料の入らない『黄金ソルト』を平成28年1月から販売している」と語る。



醤油の旨味を凝縮「黄金ソルト」

また、白崎社長は「現在、ベトナムに工場を建設する計画がある。この工場を活用してアジアを中心に海外販売の比率を上げていき、本物の醤油を世界中に広めたい。さらに、認定事業商品である『旨醬』『福むらさき』のウエイトを高めたい。ただし、生産設備に限界があるので大量販売は行わず、日本ではインターネットによる個人向け販売、海外では直販を主体にしたい。また、魚醤の原材料の多角化を図ってきたい。例えば、鮭の内臓は見込みがある。海外ではサーモン味の魚醤が好まれる」と海外展開への意気込みを語る。

高級志向に徹し天然醸造醤油をベースに、健康にこだわった無添加の魚醤油・調味料を開発・販売する(株)室次の動向にこれからも注目していきたい。