

ヤマモリ 醤油の醸造技術で機能性表示食品を展開

醤油の研究過程で発見した乳酸菌で生成したGABAを使って日本初となる醤油の機能性表示食品を発売したヤマモリ。高濃度GABA配合のビンガードドリンク第2弾「肌弾ビネガー」を新発売した。研究開発を担当する開発研究所技術研究部の小村愛発酵・技術研究グループ主査(写真)に話を聞いた。

(聞き手 亀井和真)

新商品「GABA肌弾ビネガー」開発者に聞く



〈逆転の発想からGABAの研究スタート〉
——醤油の研究過程で天然アミノ酸の一種のGABAを高濃度に生成する乳酸菌を発見。醤油として日本の機能性表示食品を発売。独自の醤油を作る研究過程で乳酸菌が偶然生成した「γ(ガンマ)アミノ酪酸(G

ABA)に注目したのが2004年ごろ。醤油のおいしさ成分であるグルタミン酸をGABAに変換する乳酸菌は醤油に適さないとされている。その成分を「機能性素材」として活用できないか」という逆転の発想からスタートした。その頃、機能性表示食品の制度は存在しなかったが、商品化を目指して研究開発に着手。05年に特許出願した。「ギャバ醤油」(06年発売)は2017年に醤油で初めての機能性表示食品を取得。デザインを切り替えた。



——日本初の機能性表示食品の醤油とつゆの商品化に続いて「GABAでリ



「肌弾」は、醤油を乳酸菌発酵することでGABAを生成する製造方法(GABA40)をベースとした。醤油由来原料(小麦・大豆)を使ったGABA40は醤油やつゆとの親和性がある半面、味に影響しやすく汎用性がなかった。含有濃度が低く、試作に試作を重ねた。リラククス効果のある摂取目安量(28mg)と「塩味を少々感じながらおいしい味づくり」を目指したのが「りんご酢」。「GABA100

睡眠の質(眠りの深さ)を向上させ、つゆや調味料として活用することを目指す。仕事や勉強による一時的な精神的ストレス・疲労感を軽減。血圧が高めの方の血圧を下げる。砂糖不使用。乳酸菌飲料味(無糖タイプ)。賞味期限:常温保存時、開封後2週間以内。4倍希釈時 果汁0.2%

「肌弾」は「GABA100肌弾ビネガー」は「塩味の影響が少なく、おいしい設計の毎日続けるビンガードドリンク」を目指した。——2023年発売の「睡活ビネガー」は半年で予測を500%上回るヒット商品。今年1月には肌の乾燥が気になる方の肌弾の力を維持し、肌の健康を守るのを助ける機能性表示食品「肌弾ビネガー」を発売。GABAには「睡眠の質(眠りの深さ、すつきりとした目覚め)の改善に役立つ機能」と「肌の乾燥が気になる方の肌の弾力を維持し、肌の健康を守るのを助ける機能」が報告されている。私たちが目指したのは継続的に摂取して頂くための価格と砂糖不使用というユーザー目線の商品。「睡

活」は「肌弾」いずれの商品も1本で半月飲み続けられる(4倍希釈・1杯30ml・16杯分)。「GABA醤油」で培った高濃度で添加量を抑え、塩分・塩味を減らした味を実現。味覚の領域をつきつめながら現代社会のユーザーを意識した。〈産学共同研究で社会課題の解決を目指す〉——加齢に伴う骨格筋を含む筋力の低下による運動機能の低下を予防するアプローチに着目。中部大学と名古屋大学と共同で、マウスの筋芽細胞に対するGABAの直接作用を研究する産学共同研究を行った。GABAには「日常の身体活動により、中高年の方の加齢に伴い低下する筋肉量を維持する機能」が報告されている。共同研究は産学双方の知見を合わせて社会が求める問題解決に近づくことができると感じている。ヤマモリが目指すのは「本物感」と「おいしさ」を追求し、「心」と「からだ」の礎となる価値の提供。自然由来のGABAを食品から摂取することでユーザーに「自分ごと」として感じてもらえるよう商品開発を進めた。

純粋で混じり気のない、という意味の生一本。日本酒では、ひとつの製造場だけで醸造した純米酒のことを示す。以前は、日本三大酒どころのひとつ、灘五郷で造られた「灘の生一本」のことを指していたという。■昨年は、灘五郷酒造組合に所属する25銘柄のうち8銘柄が参加したプロジェクトによる統一ブランドとして「灘の生一本」を冠した、それぞれの蔵の個性豊かな日本酒が売り出され、多くの日本酒ファンを喜ばせた。▼その一方で、山田錦のみならず、五百万石や雄町などの米をそれぞれ醸した酒をブレンドした日本酒や、アルコール度数5%で女性にも優しい日本酒が話題になるなど、新たな可能性を模索する動きも増えてきた。▼盛夏でもビール、チューハイの合間や後に燗酒を入れる癖がある自身は、飲みやすさで勝る本醸造酒や定番酒が好みだが、元来、製法・種別・飲み方に富んでいる日本酒の多様性が、新潮流によって、さらに広がれば、より楽しい。

