

ヤエガキフード&システム株式会社の「紫黒米クラスター」の取組み

～たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会と紫黒米健康酢の取組み～

1 たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会

2007年7月31日、兵庫県たつの市産業振興センターで、たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会の第4回目の会合が開かれ、(社)食品需給研究センターも参加してきた。

1.1. 第4回目の会合（7月31日）の内容

当日の話し合いでは、①今後のイベント等の参加について、②紫黒米新商品の開発について、③食料産業クラスターに係る事業実施についての3点が話し合われた。イベント参加に関しては、10月14日（日）の9時～16時、地元のダイエーで第2回紫黒米フェアを開催することが決定された。また、11月3日（祝）に行われる第2回たつの市民まつり（龍野会場）にも、紫黒米生産者・加工者連絡協議会として参加することも決定された。

紫黒米新商品の開発としては、地元飴屋の「今昔庵」が開発した紫黒米みそ飴が紹介された。紫黒米麴を使ったみそ加工グループのみそと紫黒米玄米を入れた飴である。今昔庵では、以前より紫黒米を使った「むらさき浪漫」という飴を作っており、今回はその第2弾ということのようだ。試食させてもらったが、炒った紫黒米玄米が香ばしく、若者にも人気が出そうな味であった。今回の取組みは、たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会が設立されたことによって、新たに生まれた連携だそうである。また、その他にも、せんべい、かりんとう、雷おこし、ソフトクリーム等、まだ連絡協議会に参加していない地元企業の業種を意識した新商品開発の可能性が議論された。

食料産業クラスターに係る事業実施については、地元住民でも紫黒米の存在を知らない人が多いので、紫黒米をテーマにしたシンポジウムの開催を目指してもよいのではないかという意見も出ていた。

2 ヤエガキフード&システム株式会社の取組み

第4回たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会の会合修了後、佐伯秀郎会長の所属企業であるヤエガキフード&システム株式会社を訪れ、紫黒米健康酢の取組みを伺った。

2.1. ヤエガキグループの概要

ヤエガキグループの歴史は、1666年の江戸時代まで遡る。播磨国林田に酒屋を始めたのがスタートである。1690



第4回たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会の会合風景（たつの市産業振興センター、7月31日）



「今昔庵」が開発した紫黒米みそ飴

年に酒造りを始め、1962年にヤエガキ酒造株式会社となった。1967年には機械事業部が独立し、ヤエガキフード&システム株式会社となり、さらに1979年には色素事業部が独立し、ヤエガキ醗酵技研株式会社となった。また、1986年に、グループ全体の新商品・新技術の開発を担うヤエガキ技術開発研究所が設立され、1988年には、グループの人事・労務・経理等を担当するヤエガキジャパン株式会社が設立された。

特に、従業員55名を抱えるヤエガキ技術開発研究所の技術開発力は高く、紫黒米健康酢の開発においても力を発揮している。

ヤエガキグループの概要

ヤエガキ酒造株式会社（1962年、50名） ・ 清酒、焼酎、原料用アルコール、醗酵調味料他の製造及び販売 ・ 自社商品及び技術提携による新商品開発
ヤエガキフード&システム株式会社（1967年、13名） ・ 醸造機械、農産加工機器の製造及び販売 ・ 機能性食品の企画、販売
ヤエガキ醗酵技研株式会社（1979年、60名） ・ 天然色素の製造及び販売 ・ 機能性食品関連製品の製造及び販売
ヤエガキ技術開発研究所（1986年、55名） ・ グループ全体の新品、新技術の開発を担っている。 ・ 分離・精製工学研究室（含む品質管理室）、醸造工学研究室、バイオプロセス工学研究室、食品機能研究室、機能素材研究室、応用生化学研究室の6つの研究室からなる。



ヤエガキ酒造株式会社



ヤエガキ技術開発研究所

2.2. 紫黒米健康酢の開発

紫黒米健康酢は、ヤエガキフード&システム株式会社が提供する健康補助食品のヤエガキ「健康逸品」シリーズとして開発されたものである。健康酢の開発に取り掛かる前の前史として、1988年より焼酎蒸留残渣を有効利用し、「もろみ酢」に対抗する商品の開発を行っている。焼酎もろみを利用してのおいしい健康酢の開発に限界を感じ、この開発は断念し、1999年より、焼酎の原料である大麦を利用した健康酢の開発を始めた。開発を始めて約4年、完成に近づきつつあったが、その有効成分ではまだ満足できなかったそうである。そんな時にたつの市産の紫黒米「むらさきの舞」に出会い、それを原料とした健康酢の開発に取り掛かった（2003年6月）。麴をつくるためには紫黒米を精白する必要があったが、精白すると紫黒米の特徴である表面のアントシアニンがなくなってしまう。ヤエガキ技術開発研究所においても、アントシアニンを多く残す処理方法の技術開発に苦労したそうである。

このような苦労を重ね、紫黒米健康酢は完成し、2004年11月に販売を開始している。紫黒米を利用したことで、アントシアニン、天然のクエン酸、天然のアミノ酸を含み、糖類無添加にもかかわらず、甘みのある健康酢となっている。試飲させてもらったところ、とても飲みやすいものとなっていた。平成17年度 優良ふるさと食品中央コンクールで、農林水産省総合食料局長賞にも輝いている。



紫黒米健康酢他、ヤエガキフード&システム株式会社のヤエガキ「健康逸品」

2.3. 紫黒米クラスター形成の取組み

ヤエガキグループの紫黒米クラスターに関する取組みとしては、ヤエガキ酒造株式会社でも、紫黒米を使った清酒「露風」を2005年5月から販売している。

たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会の会長にもなっているヤエガキフード&システム株式会社の佐伯常務は、兵庫県食料産業クラスター協議会設立検討委員会の委員にもなって、兵庫県食料産業クラスター協議会の設立にも関わってきた。その経験もあって、2007年2月に立ち上げたたつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会では、コーディネーター役を買って出ている。今まで培ってきた地域内外の幅広い人のネットワークを利用して活躍しており、紫黒米クラスター形成に向けた今後の展開が期待される。



ヤエガキフード&システム株式会社の佐伯秀郎 常務取締役（左）と干飯勝則 機能性食品開発課課長

【お問い合わせ】

たつの市紫黒米生産者・加工者連絡協議会
(事務局：たつの市産業部農林水産課内)
〒679-4192 兵庫県たつの市龍野町富永 1005-1
TEL 0791-64-3157 FAX 0791-63-2594

ヤエガキフード&システム株式会社
〒679-4298 兵庫県姫路市林田町六九谷 681
TEL.079-268-8060 FAX.079-268-8064

(文：社団法人食品需給研究センター 藤科 智海)