

紫サツマイモを利用した焼酎製造の取組み

～ 霧島酒造株式会社の「赤霧島」開発の事例～

1 はじめに

「霧島」「黒霧島」等のブランドで芋焼酎を製造・販売している宮崎県都城市の霧島酒造株式会社が、近年、紫サツマイモを原料に使用した焼酎「赤霧島」を開発して販売している。その取組みを取材するために、2008年9月25日、霧島酒造株式会社を訪れ、生産本部 研究開発グループ 副部長の奥野 博紀氏、課長の岩井 謙一氏とお話を伺った。

2 霧島酒造株式会社の概要

霧島酒造株式会社は、帝国データバンクの2007年（1月期～12月期）の焼酎メーカー売上高ランキングで第3位に入る芋焼酎メーカーである。帝国データバンクが調査を始めた2003年の8位から年々順位を上げて3位となった。主力の芋焼酎「黒霧島」が人気で、2006年7月には工場を増設するなど、売上高を伸ばしている企業である。麦焼酎、米焼酎、そば焼酎等も生産しているが、その売上高の99%を芋焼酎が占めている。

3 「赤霧島」の開発

3.1. 取組み経緯

「霧島」「黒霧島」等に代表される霧島酒造（株）の芋焼酎は、農研機構九州沖縄農業研究センターが品種開発した焼酎に向く代表的なサツマイモ品種「黄金千貫（コガネセンガン）」を使用している。霧島酒造（株）では、サツマイモ育種研究チームのある九州沖縄農業研究センターの都城研究拠点とは、近いこともあってよく行き来をしており、1997年頃から、九州沖縄農業研究センターで新品種が開発されるたびに、その品種を利用した新たな焼酎開発に向けた試験醸造を行ってきたそうである。小仕込み試験（試験室レベルで行う醸造試験）でアルコール収得量の測定や官能検査を行うなど、新たな焼酎用サツマイモ品種の有望株探しである。その中で、アルコール収得量もよく、官能検査でも今までにない風味を持つとして、2001年に品種登録された紫サツマイモの品種「ムラサキマサリ」が選ばれた。既に紫サツマイモの代表的な品種となっていたアヤムラサキよりもムラサキマサリの方が、官能検査で味や香りがよいという結果となったようだ。

ムラサキマサリに豊富に含まれるアントシアニンと焼酎麹が生成するクエン酸が反応して、もろみが真っ赤になるので、「赤霧島」とネーミングして2003年より発

売している。蒸留するため、アントシアニン色素が焼酎に移るわけではない。健康面での付加価値をうたった商品という位置づけではなく、白麹で作る「霧島」、黒麹で作る「黒霧島」の次に続く商品という位置づけである。霧島酒造（株）の奥野氏によると、「現在、黒霧島が人気であるが、そういう時こそ、その後継となるような新商品を考えていかなければならない」と話しており、一歩先を見据えた戦略を立てているようである。



霧島酒造（株）生産本部 研究開発グループの副部長の奥野 博紀氏（右）と課長の岩井 謙一氏



霧島酒造（株）の代表的な芋焼酎
（左から黒霧島、赤霧島、霧島）

3.2. 「赤霧島」の製造と販売

「赤霧島」の製造は、「霧島」や「黒霧島」の製造が一段落した後に行っている。これは、「霧島」や「黒霧島」の製造ラインを兼用しているためである。現在、主力商品である「黒霧島」の生産量も、需要に追いつかないような状況なので、「赤霧島」の生産量はあまり増やせず、3月と10月の年2回の限定販売としている。こちらも人気のため、販売時期を過ぎるとなかなか手に入れることができない。現在、発売当初の約4倍量のムラサキマサリを仕入れて増産はしているものの、需要に応えきれていないのが現状のようだ。

3.3. 派生商品の開発

霧島酒造（株）では、主力工場である都城市の志比田工場及び志比田増設工場のある一帯を、霧島ファクトリーガーデンと名付けて、地ビール醸造施設、レストラン、売店等を整備している。その売店では、「赤霧島」を練り込んだソフトクリームを販売している。また、焼酎のように蒸留してしまうと、紫サツマイモを利用してその赤い色が出ないために、醸造の段階で止めた「おいものお酒」という商品もそこでは販売している。こちらはワイン感覚で飲めるお酒となっていた。

3.4. 生産者との関係

「赤霧島」に使用するムラサキマサリは、都城農業協同組合を中心に、他の農業生産法人も含めた契約栽培となっており、前述した通り「赤霧島」の需要増に対応して、取扱量を増やしている。コガネセンガンよりも若干高く買うことで、新たな品種の栽培に挑戦する生産者に対し、インセンティブを与えている。

霧島酒造（株）では、コガネセンガンも含めた芋の集荷業者や代表的な生産者を参集した甘藷会議を年3回開催している。100名程のメンバーで構成し、各地区の栽培状況の報告や霧島酒造（株）からの提案等の情報交換、GAPやトレーサビリティ等の新たな生産管理手法に関する勉強会などを行い、原料の品質向上に努めている。

霧島酒造（株）が焼酎原料に使用するサツマイモを生産している農家は数千戸にも及ぶため、集荷業者を通じた仕入を行っている。甘藷会議は、参加している集荷業者を通じて、個々の生産者とのコミュニケーションを図ろうという取組みである。

4 産学官連携の取組み

霧島酒造（株）では、地域の研究機関や異業種の企業等とのネットワークを形成して、研究開発を実施している。その取組みをいくつか紹介する。



霧島酒造株式会社本社



霧島ファクトリーガーデン内の売店
(芋焼酎以外にも地域のお土産が様々販売されている)

4.1. かんしょ品質評価研究会

サツマイモの育種研究を行う農研機構 作物研究所や九州沖縄農業研究センター、サツマイモの実需者となる企業が参加した「かんしょ品質評価研究会」に、2008年より参加している。かんしょ品質評価研究会は、「食品加工メーカー等の実需者、育種研究者及び関係機関が参画し、加工用途毎の特性に着目した適性品種の開発の加速化を図ること」を目的に、2004年に設置された研究会で、財団法人いも類振興会に事務局をおいている。参加しているメンバーは、育種研究機関として、作物研究所と九州沖縄農業研究センター、実需者として、サツマイモ産地の食品メーカー、みかど農産株式会社（茨城県）有限会社フェスティパロ社（鹿児島県）、渋谷食品株式会社（鹿児島県に工場）社団法人宮崎県ジェイエイ食品開発研究所（宮崎県）、霧島酒造（株）産地ではないがサツマイモ加工を行う食品メーカー、キューピー株式会社（東京都）、日農化学工業株式会社（埼玉県）有限会社興伸（東京都）である。また、株式会社都城くみあい食品（宮崎

県)で、新品種の試験栽培を行っている。

霧島酒造(株)では、都城市の作物研究所や九州沖縄農業研究センターで新たに開発した品種を利用して試験醸造を行い、その適性評価を行っている。霧島酒造(株)では研究会に参加する前から独自に行ってきた業務ではあるが、研究会に入ったことで、異業種企業との連携もとれるようになったそうである。

かんしょ品質評価研究会の参加メンバー

参加メンバー	役割
みかど農産(株)	焼き芋、干し芋の加工適性評価
(有)フェスティパロ社	ペーストの加工適性評価
(有)興伸	芋餡、大学芋の加工適性評価
渋谷食品(株)	ケンピ、チップの加工適性評価
(社)宮崎県ジェイエイ食品開発研究所	飲料の加工適性評価
キュービー(株)	サラダの加工適性評価
日農化学工業(株)	パウダーの加工適性評価
霧島酒造(株)	焼酎の加工適性評価
作物研究所	品種開発
九州沖縄農業研究センター	品種開発
(株)都城くみあい食品	試験栽培

資料：かんしょ品質評価研究会 品質評価試験報告書

4.2. 焼酎以外の新規食品開発

霧島酒造(株)では、焼酎粕の有効利用を図るための研究を産学官連携によって様々行ってきた。2002～2006年度にかけて、九州沖縄農業研究センターの機能性利用研究チームとの共同研究の結果、焼酎粕(コガネセンガン及びムラサキマサリ)を固液分離した後の液体部分を利用し、機能性成分を豊富に含むパンを開発した。このパンは、現在、商品化して、霧島ファクトリーガーデン内に設けた霧の蔵ベーカリーで販売している。

また、熊本大学大学院自然科学研究科物質・生命科学専攻との共同研究で、かんしょ由来の焼酎粕を利用した醸造酢を開発した。

さらには、科学技術振興機構(JST)の地域結集型共同研究事業で、2003年度に発足した宮崎県地域結集型共同研究事業「食の機能を中心としたがん予防基盤技術創出」において、財団法人宮崎県産業支援財団、宮崎県食品開発研究センター、南日本酪農協同株式会社との共同研究で、ムラサキマサリを利用した乳酸発酵食品の開発をした。

醸造酢や乳酸発酵食品は、まだ商品化されていないが、霧島酒造(株)では、2008年4月に、パン、醸造酢、乳酸発酵食品等、焼酎以外の新規食品の開発を担当する新

たな部署を立ち上げ、商品化に向けた研究開発を進めている。

5 おわりに

霧島酒造(株)が製造している「赤霧島」は、紫サツマイモに含まれるアントシアニンを生かした商品ではないが、今までにない新しい風味の芋焼酎であり、使用する紫サツマイモの量も多く、結果的に、生産者に対して紫サツマイモ需要の増大を伝えることにもなっている。また、消費者に対しては、紫サツマイモ関連商品ということで付加価値を付けて販売することが可能となっている。

霧島酒造(株)では、異業種企業や大学・研究機関等との連携も図り、醸造酢や乳酸発酵食品等の紫サツマイモの機能性を生かした新規商品の開発も進められており、今後、新たな派生商品の開発が期待される。都城地域を代表する大企業なので、今後、地域との連携を今以上に図り、地域経済を引っ張っていくような役割が求められるであろう。

【お問い合わせ】

霧島酒造株式会社

〒885-8588 宮崎県都城市下川東 4-28-1

TEL 0986-22-8113 FAX 0986-22-8114

URL <http://www.kirishima.ne.jp/>

(文：社団法人食品需給研究センター 藤科 智海)