

『当社における食品高付加価値化への取組』

株式会社山本忠信商店 製粉・食品プロジェクト担当

山名 敦子(やまな・あつこ)



略歴:1983年岡山県生まれ。2002年北海道帯広畜産大学に入学。2006年株式会社山本忠信商店に入社。当初は営業事務に従事していたが2010年営業部に異動となり、現在製粉・食品プロジェクトで小麦粉や食品の販売や商品開発を担当している。

食料自給率が1,000%を超える、ここ北海道十勝。この十勝の地で1960年(昭和35年)に豆類の取扱を目的として株式会社山本忠信商店(通称:ヤマチュウ)は設立された。1989年(平成元年)には、小麦の取扱いも開始し、1990年代に入ると肥料や農薬の販売にも乗り出した。

そして、2011年(平成23年)には十勝初のロール式製粉工場を建設し、本格的に小麦粉の販売を開始した。

本業である豆類の高付加価値化に取組み始めたのは今から10年程前。社内で「美味しい豆ってなんだろうプロジェクト」が発足した。このプロジェクトは豆類に与える肥料の成分や時期、回数などを工夫することによって、食味向上を図ろうというものである。そのプロジェクトでは、有機酸を用いてキレート吸収能力を高め、ミネラル分を多く含ませる小豆の栽培法の研究が帯広畜産大学と共同で行われた。その結果、農産物には栽培方法により様々な可能性が開かれることが分かった。

次のターゲットとして、機能性を追求した農産物が栽培できないかということで、当時にかわに注目され始めた「亜鉛」成分を高めるための研究を開始した。「亜鉛」は必須ミネラルの一つであり、働きとしては、正常な味覚の維持、皮膚細胞の再生、免疫力の向上、精神安定等が挙げられるが、当時は食事の偏りによる現代人の亜鉛不足が問題になっていた。雪印種苗株式会社との共同研究により行ったこの研究プロジェクトでは、大豆中の亜鉛含有量を通常の大豆の1.5倍以上、最大で2.5倍まで高めることに成功した。これは亜鉛を多く含む代表的な食品である牛レバーの約2倍の亜鉛含有量に相当するものであり、この時をもって、高付加価値商品の「亜鉛大豆」が誕生した。

次の段階として、「亜鉛大豆」を原料に使用した加工食品の開発が2007年(平成19年)より進められた。通常の食生活で毎日摂り得る「豆類」という食材で、亜鉛を補給してもらおうというのが開発のコンセプトであった。2009年(平成21年)にはその第一号として「ゆで大豆」を商品化したが、これは家庭で気軽に食べられるようにと、大豆を塩茹でしたシンプルなものであった。

その後も、より食べやすい商品をということで、きな粉に着目した。近年、きな粉を牛乳やヨーグルトに混ぜて飲んでいる人が増えている。しかし、通常の粉末状のきな粉ではダマになり、溶けにくい。この溶けにくいという問題を解決するべく、きな粉を顆粒状に加工した。顆粒状にすることで冷たい飲み物にも溶けやすくなった。そして、昨年の春に「きな粉パウダー」が商品として完成した。きな粉パウダーにはグラニュー糖も入っているので、牛乳に溶かすと美味しいきな粉ミルクになる。形状は7gのスティック状にし、一回使い切りタイプとした。持ち運びも便利で、湿気る心配もない。現在はスーパーや百貨店、小売店できな粉パウダーを販売していただいている。機能性の部分をより強く打ち出し、スポーツ向けや病院向けと消費者の幅を広げていきたいと考えている。



ゆで枝豆



きな粉パウダー

また、「青雫(あおしずく)」という甘味・風味の強い亜鉛青大豆の栽培も始め、亜鉛大豆商品の幅が広がった。「青雫の亜鉛大豆」を塩茹でしてレトルトパックにした「ゆで枝豆」という商品の販売も開始し、その後も、様々な商品開発を進めている。

テレビの健康番組で「亜鉛」が上げられたり、様々なメーカーからサプリメントが販売されたりと、「亜鉛」の認知度は少しずつ高まって来ている。それでもまだまだ「亜鉛」が重要な栄養素だという意識は薄いのではないかと考えている。普段の食生活に近い形で摂取できる「亜鉛大豆」商品の普及により「亜鉛」に対する認知度が高まり、「亜鉛大豆」の利用拡大がさらに進むことにより、消費者の皆様が健康になることを願っている。サプリメントからではなく、美味しい食事から「亜鉛」を摂取し、健康になることが一番である。