

第21回 白鶴酒造株式会社

発酵の技術を生かし
新たな挑戦を続ける

日本一の酒どころとして知られる兵庫県の灘。酒の原材料となるおいしい米と水、そして六甲山から吹き下ろす六甲おろしが、この地域の酒造りを発展させてきました。今でも多くの蔵元が立ち並ぶこの地で1743年に創業した白鶴酒造(神戸市東灘区・以下同社)を訪ねました。

同社の商品で人気上昇中なのが、今年の2月に保険薬局仕入れマーケットに新登場した「大吟醸酒粕カレー」「酒粕カルボナーラ」。どちらも酒粕を使ったマイルドな味わいが特徴です。

酒粕の話をするためには、まず日本酒ができるまでを簡単に説明します。原料となる米を精米し、蒸して麹菌を加えて米麹を作ります。この蒸した米を適温に下げするために、寒気が必要なため、かつては冬に作業が行われていました。米麹がきたら蒸した米と水をタンクに入れてじっくり発酵させ、発酵を終えたら搾って日本酒と酒粕に分けます。お酒の種類によって米の種類、精米歩合、発酵の期間などを変えます。

古くは人の感覚で行ってきた酒造りですが、今ではバイオテクノロジーの技術を取り入れ、自然の恵みである米と水、そし



工場の屋上から眺めた六甲の山並み



工場にずらりと並んだステンレス製タンク。酵母・水・麹・蒸米を仕込んで、2〜3週間かけて発酵させる

て麹を使いながらも安定した品質を保つことができています。

日本酒を作る時の副産物である酒粕ですが、みなさんは酒粕にどんなイメージを持ち、どのくらい食生活に取り入れているでしょうか。家庭で粕漬や甘酒を作るのに使うことはあっても、日常の料理に使うという人はそんなに多くないかもしれません。しかし、発酵食品である酒粕。他の発酵食品に負けず劣らず、優れた性質を持っているのです。

そもそも発酵食品は何が優れているのかというと、微生物が多様な成分を作り出し、機能性成分を豊富に含んでいることが一番に挙げられます。さらに酒粕は、たんぱく質を含有しているということも特徴です。酒粕の原料である米は、炭水化物でありながら、昔から日本人のたんぱく質の摂取源でもありました。酒を搾った後の酒粕には、米のたんぱく質だけで



タンクの中の様子。発酵が進んで気泡がはっきり見える

なく、酵母や麹菌体由来のたんぱく質も含まれます。

高齢者のたんぱく質不足が心配される中で、酒粕は救世主になるかもしれません。アスリートの中にはたんぱく質を摂るために、プロテインに酒粕を混ぜて摂っている人もいます。

酒粕には他にも炭水化物、食物繊維、ビタミン、有機酸、ミネラル、アミノ酸など多くの栄養成分が含まれています。そうしたことから、酒粕は今その機能が改めて注目され研究されています。

そもそもなぜ日本酒メーカーがカレーやパスタソースを作っているのか、酒類以外の食品を開発したきっかけをお尋ねすると、食品メーカーとして、お酒を飲む大人だけでなく、子どもから大人まで、より多くの人に食べてもらえる商品を開発したかったと、長年開発を手掛けてきた森伸夫さん。さまざまなジャンルの中からまずは比較的管理しやすいレトルト食品、その中でも一番人気のカレーに行き着いたそうです。

どのようなレシピにするか試行錯誤する中で、おいしいカレーを作るために調査をしていくと、酒粕をカレーに入れる人がいることを知りました。酒粕にはチーズのような発酵の香りがあり、マイルドな味わいの欧風カレーと組み合わせたら、おいしいものができ上がったそうです。たっぷり酒粕の入った風味豊かな欧風カレー。しかし、開発を一緒に行っていた協力メーカーの人に「2皿食べられないとダメですよ」と言われ、2皿おいしく食べきるために、酒粕の量を調節して現在の味が完成しました。実際にお客さまから「レトルト

カレーでこれ以上のものとは出会っていません」という言葉をもったこともあります、と語るのはマーケティング開発本部で通販を担当している吉内くみさん。

カレーの販売が2011年に始まり、その10年後に誕生したのがカルボナーラソース。チーズの香りと酒粕の香りが発酵食品同士、うまく調和しています。

さて、酒粕が入っていると聞くとアルコール分が含まれているのではと気になるかもしれませんが、加工の段階でほぼなくなっています。とはいえ、アルコールに敏感な方、妊娠・授乳中の方、小さなお子さまは、ご心配であれば喫食を控えていただくか、少しずつ様子を見ながら召し上がっていただきたいとのことです。

同社は保険薬局仕入れマーケットで、入浴剤や甘酒などの展開をしてきましたが、どんなものが売れるのか試行錯誤しているところ。カレーもパスタソースもどのくらい売れるのか心配もあったそうですが、順調に推移しているとのことです。今後は酒粕や麹を使ったものをさらに



お話をうかがった森さん(左)と吉内さん(右)

開発していきたいとのこと。酒粕も麹も、近年では健康志向の人たちを中心に生活に広く浸透してきています。元々どこよりもこの分野に詳しく、毎日工場で作られている酒粕と麹。「日本酒は嗜好品であり、万人が楽しめるものではありませんが、一般食品は多くの人の手に渡り、大きな反響を呼び、それを体感することもできます。そうした経験を社員たちにも経験してもらいたいと思っています」と森さん。新たな商品が保険薬局仕入れマーケットに登場する日も遠くないかもしれません。



大吟醸酒粕カレーと酒粕カルボナーラ

 保険薬局
仕入れマーケット

商品の仕入れは保険薬局仕入れマーケットでご利用には会員登録が必要です。会員特別価格で仕入れられます。新規会員登録は
<https://www.classamarket.net/regist.php> から。