

[優 秀 賞] 無塩醤油及び醸造アミノ酸酢の開発と製品化



代表取締役社長
中村 菊人氏

福岡県醤油醸造協同組合

〒818-0014 福岡県筑紫野市大字牛島65

TEL. 092 (922) 3831

<http://www.fsjk.or.jp/>

福岡県醤油醸造協同組合は、しょうゆ醸造に食塩を一切使用しない製法を確立した。食塩の代わりにアルコールを使うことで、塩分濃度の低減と同時にアミノ酸を豊富に含む製品を完成した。また醸造後に酢酸発酵させることで、うま味の多い食用酢の開発にも成功した。

通常しょうゆは大豆と小麦に麴（こうじ）菌を増殖させ、腐敗防止や発酵促進のため食塩を使う。だがみりんが米麴をアルコールで抽出、発酵させることをヒントに新製法を考案した。塩を使わないことによる衛生リスクは、アルコール使用や高温瞬間殺菌で回避する。

製品の色と香りは従来と同様。塩味を感じない一方でうま味が強い。原料由来のナトリウムなどにより無塩の表示基準には当たらないが、製造工程で食塩を付加しないため塩分はほぼ0%。従来の減塩しょうゆの多くは塩分が9%程度あるのに対して、香りや風味を維持しつつ塩分濃度が極めて少ない製品となった。

同組合は福岡県内のメーカー100社が共同出資している。しょうゆ原液を一括製造して会員企業に卸すほか、一定数量を会員外に販売する。「無塩」製品も同様に行う。現在はモビリオ福岡醤油事業部（福岡市中央区）が、スプレータイプの「ソイゼロ」として製造販売。酢商品はグリップ（愛媛県今治市）が先行して調味酢として販売している。開発した製品は、塩分摂取に制限のある高血圧患者らに提供する。すでに医療福祉分野で導入されている。そのほか新感覚の調味料として拡販を狙っていく。

