

令和4年度 ふるさとのづくり支援事業

市町村名	和歌山県湯浅町	
事業名	ムクナ豆の機能性を利用した健康味噌あるいは金山寺味噌の開発	
企業等概要	企業等の名称	湯浅醤油有限会社
	代表者氏名	代表取締役 新古 敏朗
	所在地	和歌山県有田郡湯浅町湯浅1464
	連絡先	0737-63-2267
	URL	https://www.yuasasyouyu.co.jp/

令和6年3月現在

【事業者概要】

- ・和歌山県は味噌・醤油発祥の地であり、江戸時代には醤油や味噌の製造は紀州藩の保護を受け重要な産業となった。
- ・醤油・金山寺味噌・味噌の製造を行っており、伝統的な製法を守りながら現在のニーズに合った常に革新的な製品づくりを目指している。観光振興にも注力し、蔵見学の事業で10万人/年の集客し、和歌山県のお土産物店やホテル、旅館への販売と業務用の卸、海外輸出を行っている。

【事業概要】

◇背景・経緯

- ・ムクナ豆の加工品は、現在、焙煎粉碎したサプリメント食品が主流である。技術的な問題点としては、味噌に添加されたムクナ豆のLドーパ量は麹菌により分解され減少していくため、商品化されていなかった。
- ・そこで、Lドーパ量を維持しながら良食味の味噌を製造する技術を活用し、日常的に食事の中で無理なく摂取することが可能な食品を完成させ商品化を行おうと開発に着手した。
新商品開発にあたっては、東京農業大学古庄教授の技術指導を仰ぎ取り組んだ。

◇開発概要

- ・ムクナ豆はインド原産とされるマメ科植物であり江戸時代まで日本で栽培されていた。インド古典医学では、パーキンソン病の運動能力の低下の抑制、認知症抑制のほか、料理として利用すると「元気」がでると述べられているが、ムクナ豆を味噌汁として扱う場合の技術的な問題から商品化されていなかった。
- ・東京農業大学の共同研究により、Lドーパ量を維持しながら美味しい味噌を製造する技術を得たため試作品開発を実施し、ラットを使って、ムクナ豆味噌を食べた動物がどうなるかの検証実験も行い、日常的に食事の中で無理なく摂取することが可能な食品の試作品を完成させ商品化に至った。

【成果】

◇地域性・特徴

- ・日常の食事として気軽に無理なく摂取することが可能な健康商品の開発に成功したことで、健康志向の消費者層の獲得につながった。ムクナ味噌を求めて遠方から買いに来る人もおり、会社としての売り上げはもちろん、地域の活性化にも寄与できた。



醸造所一体型店舗



純真ムクナ味噌

◇商品化・販売先

- ・自社5店舗での店頭販売の他、インターネット通販を実施している。観光客、高齢者、健康志向客、うつ病患者、パーキンソン病患者が購買層となっている。

【今後の展望】

- ・現在はネット販売も店舗販売も好調であるが、継続した需要が少ない状態であるため、今後も粘り強くPRしリピーターの獲得に努める。