付加価値創造 わが社の経営イノベーション 第13回

国産米ぬか原料のこめ油にこだわり、イノベーションに挑戦

三和油脂株式会社（山形県天童市）

食用油は私たちが普段の料理によく利用するが、中でも菜種油、大豆油、コーン油などは大変身近なものではないだろうか。これらの油は、油分を含む植物から取り出した植物油であり、バターなどの動物性油脂よりも健康的なイメージを持つ人も少なくないだろう。

植物油の中で、米ぬかから抽出されるこめ油という油をご存じだろうか。天童市にある三和油脂株式会社（以下、三和油脂）は昭和24年の創業以来、国産米ぬかを原料とした食用こめ油や、各種食品の製造販売を主とした、東北屈指のこめ油メーカーである。

代表取締役社長　山口 與左衛門 氏

今回は、こめ油にこだわり、創業から培ってきた技術力、品質の優位性などについて、代表取締役社長の山口與左衛門氏にいろいろと話を聞くことができた。

■有効成分を豊富に含むこめ油

こめ油は、栄養を豊富に含み、健康に良い油とされている。こめ油には特有の栄養素で抗酸化作用がある「γ-オリザノール」が多く含まれており、動脈硬化などを予防すると言われている。また、ビタミンEの50倍の抗酸化力を持つとされている「トコトリエノール」や、コレステロールの消化吸収を抑える働きがあるとされている「植物ステロール」も多く含まれている。さらに、こめ油は、製菓業界でポテトチップスなどを作るのにもよく使用されている。

■こめ油のすごさに全国が納得

平成27年10月に放送されたテレビ番組「たけしの健康エンターテインメント！みんなの家庭の医学」で、こめ油が取り上げられた。名医が認めた食材として、こめ油に豊富に含まれている「γ-オリザノール」が動脈硬化の予防に効果があることが説明され、また、こめ油の使い方などが丁寧にレクチャーされた。

この放送の後、当社に注文が殺到し、生産が追い付かない事態となったという。そして、このメディア発信がこめ油のすばらしさを全国に知らしめることとなり、消費者に広く認知される大きなきっかけとなった。

100％国産米ぬかを使用して作ったこめ油商品

■高付加価値にこだわり製品開発

一般的に栄養が豊富で健康に良いこめ油だが、三和油脂はさらなる高付加価値化に取り組んできた。

植物油の製造には２つの方法がある。一つは搾るという、物理的に圧力をかけるだけのシンプルな方法で、油分が比較的多い菜種やゴマなどに用いられるが、取れる量は、ただ搾るだけなので比較的少ない。このやり方は古来からの伝統的な方法で、圧搾方式という。一方、大豆など油分の少ないものから油を取るには、圧搾方式のようにただ搾っても、取れる量が少ないため、「ヘキサン」という溶剤を加えて油分を溶け込ませ、蒸留して溶剤のみを除去する方法で油を取る。これを抽出方式という。油分の少ない米ぬかを原料とするこめ油は、通常、抽出方式で搾油される。

当社では、抽出方式のこめ油を主力製品としながらも、それとは別に、圧搾方式によるこめ油の製造にも取り組んでいる。山口社長は当社が開発した「COME-YU（コメーユ）」について、以下の通り熱く語ってくれた。

・健康志向を考え、市況に流されない高付加価値にこだわったこめ油の開発に取り組み、生まれた製品が「COME－YU（コメーユ）」です。原材料に徹底してこだわり、遺伝子組み換えを行っていない、100％国産の新鮮な米ぬかを圧搾方式で搾油して作ったプレミアムなこめ油です。

・米ぬかには20％程度の油が含まれますが、圧搾機械で搾って取れる油は、そのうちの半分程度しかありません。一方、溶剤を使って油を取れば、油分の99％まで搾り出すことができますが、敢えて圧搾方式にこだわりました。すなわち、圧搾方式で取ったこめ油「コメーユ」は、大変贅沢なものなんです。

・品質には精製方法も大切で、当社は独自に「スチームリファイニング法」という精製方法を生み出しました。独自に開発した機械で、溶剤を一切使用することなく、従来のこめ油よりも多くの栄養素を残すことに成功しました。溶剤に頼らない、徹底した物理製法にこだわったやり方です。

国産玄米から生まれた圧搾こめ油
COME-YU（コメーユ）

・圧搾方式かつスチームリファイニング法を用いて精製したこめ油「コメーユ」の有効成分は、抽出方法によるものと比較して、段違いに多いんです。コレステロールの消化吸収を抑えると言われる「植物ステロール」は約1.4倍、動脈硬化、更年期障害などに効用があると言われる「γ-オリザノール」は約8倍、美容や健康の効能の肝になる「トコトリエノール」含有量は、こめ油14ｇ中8.6mｇもあり、当社従来品のこめ油と比較して栄養成分が豊富です。

■品質の高さが絶対的な信用力を生む

当社は同一の製法を用い、原料をつや姫の米ぬかに限定した「つや姫こめ油」で「平成23年度やまがたふるさと食品コンクール最優秀賞」（県知事賞）を獲得。平成28年１月には、米ぬかから作るこめ油の新圧搾製法開発と全国区のヒット商品に育てたことを評価され、「第22回東北ニュービジネス大賞」を受賞した。

さらに当社は、独自の圧搾方式を用いて、抽出法では不可能とされた米ぬかの食品化に挑み、栄養素が高い米ぬかを顆粒状のサプリメント「たべられる米ぬか」として日本で初めて製品化に成功。また、さまざまな食品に混ぜることで、手軽に玄米食のメリットが得られる業務用の食材「ハイブレフ」を開発し、サンスター㈱・㈱むらせ・当社の３社で合弁会社サンブラン㈱を立ち上げ、製造販売を行っている。そして平成26年には、㈱ローソンと鳥越製粉㈱が共同開発した低糖質パン「ブランパン」の原材料に当社のハイブレフが採用されたのである。まさに三和油脂の高い技術力と高品質の食品が全国区になった証である。

高付加価値を生む本社工場
新ボトリング工場完成

■三和油脂ブランドのさらなる追求

山口社長は、こめ油を精製する過程で副産物の一つとして出るワックス（米蝋）について、「木材の塗料に使っていきたい。溶剤処理をしないこめ油からできたワックスだからこそ、学校、幼稚園などの床材に安心して使うことができる。子供たちにやさしい環境を作ることができるんです」とその活用策も話してくれた。

こめ油製造については「全国のブランド米ごとのこめ油を作っていくことで、地域ごとに話題性を起こすなど、高い付加価値を付けて、プレミアム性を築いていきたい。消費者は、オリーブオイルなどは、高くてもほしいと思えば買います。まさに付加価値あってのものですから、こめ油をオリーブ油のようにしたい。三和油脂のプレミアム性を全国化していくことが目標です」と語った。

「第５回こめ油フォーラムin天童」地域の皆さまにこめ油の普及活動をしている

（フィデア総合研究所　丹野竜太郎）

三和油脂株式会社
代表取締役社長　山口　與左衛門
山形県天童市一日町４－１－２
創業：昭和24年10月
業種：食用油製造業　　従業員数：100名