

八海醸造「あまさけ」の機能性を解明

おいしさだけではない麴の底力



「麴だけでつくったあまさけ」が持つ栄養素や安全性について
 栄養素について詳細な成分分析をした結果、「あまさけ」には350種類以上の栄養成分が入っているとわかった。中でも麴由来の成分に注目し、実は麴菌そのものを食べることが体によいのではないかと考えるに至った。これまでも「麴は体によいはずだ」と言われてきたが、正確な研

究の中、便秘改善や肌の潤いを守るのを助ける機能も解明できた

八海醸造(八海山)はノンアルコール飲料「麴だけでつくったあまさけ」の機能性の認知拡大を進めている。
 販売数が伸びて好調に推移する「あまさけ」について同社は昨年、麴由来の機能性を解明。「麴菌HJ1株が腸内環境を整え便秘を改善」「麴由来のグルコシルセラミドが肌の潤いを守るのを助ける」という2つの機能が、麴菌では日本初となる機能性表示食品として消費者庁に認められた。
 日本の「国菌」である麴菌を使用し、麴のみで造る「あまさけ」の機能性や魅力について、倉橋敦取締役製造部長(写真)に話を聞いた。
 (聞き手 小倉泉弥)

究はされてこなかった。商品発売後も、飲用した方々から「便通がよくなった」「肌の調子がよい」という声が多数寄せられたことも、研究を始めるきっかけとなった。
 安全性の面では、「甘いので太らないか」「糖尿病でも飲んで大丈夫か」との問い合わせもあつたのできちんと調べてみることに。飲み切りタイプの118g入りの小ボトル毎日3本を1カ月飲む過剰摂取試験、同じく毎日1本を4カ月飲む長期摂取試験を行い、いずれの場合も体重や血糖値が増えないとわかった。

やや便秘気味の人を対象に、麴甘酒と、酵素だけで糖化して麴由来成分を含まないプラセボ飲料で比較したところ、有意差が出た。このことから麴菌そのものが腸内細菌叢を変化させる、便秘改善の機能性関与成分だと結論づけた。

「あまさけ」には麴菌そのものが入っており、食物繊維のように腸内細菌に作用している。微生物の外殻は硬く難消化性だ。腸まで届いて、細菌が食べたり、細菌を刺激したりして、その結果、腸管が作用してお通じがよくなる。
 「麴菌が便秘改善によい」と初めて明らかになった。
 肌の保湿については、冬に実験を行い、麴甘酒を飲用し続けることで肌水分量が維持されることを証明した。麴由来のグルコシルセラミドにも肌の潤いを守る働きがあると



成分分析機

「HJ1株」の意匠は「あまさけ」に使っている麴菌は、京都の種麴屋「菱六もやし」が守り育ててきた菌で、八海醸造が機能性を見出した。機能性を有する麴菌として日本で初めて「HJ1株」と命名した。八海醸造と

わかった。グルコシルセラミドは菌体の中にあり、分解・吸収されると肌によい影響を与える。
 麴そのものは基本的に原料であり、そのまま食べられるものではないが、「あまさけ」は麴と水だけでつくっており、100ccの中に40gも麴が入っている。麴そのものの効果を摂ることができる。

「あまさけ」に使っている麴菌は、京都の種麴屋「菱六もやし」が守り育ててきた菌で、八海醸造が機能性を見出した。機能性を有する麴菌として日本で初めて「HJ1株」と命名した。八海醸造と

菱六もやしのH、ジャパンと醸造のJ、一番の1の意味を込めた。
 「甘酒と言えば、酒粕で造るイメージもあるが」
 日本の伝統では、麴甘酒の方がずっと古くから飲まれている。日本書紀にも麴甘酒の原型とされる「醴酒」(こさけ・れいしゅ)の記述がある。酒粕で造られるようになったのは大正の頃からだ。酒粕甘酒は特に西日本で親しまれてきた。
 麴だけで甘酒を造ると米に菌糸が入り込んでいるため、よく溶け込んでくれる。それがサラサラとした飲み口となる。白さも大切で、米は60%まで磨いている。米の外皮にはたんぱく質や油分が多くあり、糠っぽい香りが出る上に色にも影響するからだ。
 そして、しっかりと甘さを出すことを最も重視している。麴だけでもここまで甘くなる。機能性も大切だが、機能は安心とおいしさの次に来るもの。やはり、安全でおいしくないといけない。
 「味わいがよいので、また飲みたくなる」
 毎日飲む習慣を定着させた。目指すのは、乳酸菌飲料の立ち位置。「麴は体によいよね」という世界だ。2006年には日本醸造学会が麴菌を日本の「国菌」に認定した。種麴屋の協力を得ながら、業界全体で麴をもっと盛り上げていきたい。

「商品名「あまさけ」について」
 清酒「八海山」を造るとき、すっきりした綺麗な酒を造りたい、濁りや雑味の無い味わいにしたいとの想いがある。甘酒も濁りのないすっきりとした味わいとの想いから濁点を取った。
 ちなみに江戸時代に編纂された百科事典「和漢三才図会」にも「あまさけ」の詳述がある。醴酒は米・麴・酒により一夜で造られるが、後に酒を入れるのではなく湯で麴を糖化する方法が生み出され、甘酒になった。

「製造のこだわりは」
 日本酒の麴づくりは全て手づくりだ。日々の湿度や温度

「おすすめの飲み方は」
 1対1のソーダ割りがおすすめだ。牛乳と割った麴ラテ、豆乳割りも評判がよい。