



**健康飲料の開発で
酒造会社が抱える
廃棄物処理問題も解決。**

宮崎県の綾町に工場を構える大山食品は、昭和5年創業。名水百選にも選ばれた湧水を使い、創業時より受け継いだ「カメ仕込み」による屋外発酵で醸造する黒酢をつくり続けている。地域資源を活用する新事業への取り組みは、現社長の大山憲一郎氏が地元の焼酎専門メーカーの社長から焼酎粕の問題を聞いたことがきっかけとなった。焼酎を製造する過程で発生する粕は、たい肥にされるか産業廃棄物として処分される。いずれにしても、焼酎粕の処理には膨

大な費用がかかり、酒造メーカーの経営を圧迫しているのが現状だった。そこで大山氏は、焼酎粕を資源として活用しようとする。平成11年より商品開発の研究を開始した。

**焼酎粕の利用法を
モデルケースとして
活用してもらいたい。**

焼酎粕はアミノ酸を豊富に含み、味も香りも酒粕に劣らないと確信していた大山氏は、商品化にははじめから自信があったという。研究を続けるうち、産業支援の関係者や地元の大学教授などからもアドバイスを

(上) 発酵を促すため、工場内の南の斜面に太陽光があたるように置かれた黒酢のカメ。
(中) 工場で瓶詰めされる商品は、不純物が混ざっていないか一本一本の目で厳しくチェックされている。
(下) 全国に出荷されるカメ仕込みの黒酢は、有機農法玄米を原料とし、環境省の名水百選に選ばれた湧水で仕込む。

得た。その成果が米焼酎粕（米発酵もろみ）と黒酢でつくった「アミノ黒酢」。

今後は、これまでの研究結果を広くオープンにしていきたいというのが大山氏の考え。「私たちのノウハウを参考にしてもらい、全国で捨てられている焼酎粕が有効利用されればと思っています」。



これまで廃棄処分されることが多かった焼酎粕の豊富な栄養素に着目し、自社黒酢と合わせて開発した「アミノ黒酢」。

[宮崎県・国富町]

**焼酎の製造過程で発生する副産物の活用
(黒酢醸造と玄米麹技術を使った高機能生理活性食品の開発)**

大山食品 株式会社

Company Info.

**「酢は百利あって一害なし」の信念を持ち
自然食品創造企業として日々精進する。**

昭和5年創業。黒玄米酢、玄米酢、米酢、醸造酢など食酢の製造卸販売に従事。現在、約30種の商品を全国で販売している。自社製品の80%はJAS規格商品として、国内全域とアメリカ、ヨーロッパをはじめ、オーストラリア等への輸出に35年の実績をもつ。昭和30年からはこんにゃくの製造も開始。こんにゃく芋と灰汁汁を用いた昔ながらの製法を特徴としている。2008年8月には、国富町深年に豆腐と濁酒づくりが体験できる宿泊施設「法華嶽 八町坂」をオープンする予定。



大山憲一郎さん/東京農大卒業後、ドイツで葡萄づくりを学んだのちに入社。2006年1月代表取締役役に就任。現在長年の夢であった濁酒づくりの準備に奔走中。



大山食品 株式会社

宮崎県東諸県郡国富町大字本庄5008番
TEL.0985-77-1630
<http://www.ohyamafoods.co.jp>

**焼酎粕の再生利用で
環境にもからだにも
優しいドリンクを提供。**



○活用する地域資源：宮崎の焼酎

焼酎を製造する際に大量に発生する粕の処理には膨大な費用がかかり、酒造会社の経営を圧迫するほど大きな負担となっている。その現状を背景に、アミノ酸などからだにいい成分を含む焼酎粕を資源として活用する方法を模索。老舗の醸造酢会社の四代目社長が、焼酎粕と自社製品を組合せた加工食品の商品開発に乗りだした。