



誰も成功していない
〈食用への転化〉に
産学でチャレンジ。

発端は5年前。西酒造と鹿児島TLOと鹿児島大学（菅沼研究室）の3者が集まり、「焼酎かすを何とかしよう」と合意。独立行政法人NEDOが助成する産学共同事業として、取り組みが始まる。

このプロジェクトの目的は、焼酎かす自体のリサイクル。焼酎はもろみを蒸留して作られるが、このもろみを蒸留前に固形と液体に分離すると、2種類の焼酎と2種類の食用に使える（「捨てる部分がない」素材になるのだ。

ところが製品化は難航。「芋

焼酎のもろみは粘度があり、分離が難しいのです」と生産部長の沖園清忠さんが言う。これまで家庭の食卓と無縁だったのは、そのためである。

しかし努力は5年後に結実。産業廃棄物だった焼酎かすは、「芳醇型・淡麗型」の2種類の焼酎、食物繊維豊富な「固形食品素材」、クエン酸やアミノ酸を含む「液状食品素材」に姿を変えた（現在製造法の特許を出願中）。2つの食品素材から作ったサンプル商品（もろみフアイバー）「もろみ酢」など）も、

試行錯誤の成果は、環境にも健康にも優しい商品に結実。

（上）社内の一角に先端機器を揃えた研究室では、もろみの研究が今も続いている。
（中）テクノロジーを活かす一方、昔ながらの手作業も重んじられている。写真は「手づくりかめ壺焼酎」のもろみを仕込んでいるところ。
（下）固液分離装置をはじめ、先端機材を完備され、品質向上への意欲を感じる。

各地の展示会で反響を呼んでいる。

原料がサツマイモと米なので食品の安全性はお墨付き。しかも環境問題に貢献する技術とあって、西酒造への注目は高まるばかりだ。「私自身、これがどう発展していくか分かりません」と沖園さんは笑う。「今後が楽しみです」。

Company Info.

魅力あふれる商品開発力と、もろみリサイクルで脚光を浴びる。

西酒造の創業は弘化2年（1845年）。星の数ほどある鹿児島の焼酎メーカーの中にあって、この会社の名を全国的に知らしめたのは『富乃宝山』『吉兆宝山』の大ヒットだろう。八代目となる36歳の社長・西陽一郎氏の強靱なリーダーシップのもと、業績は年々右肩上がり。現在は固液分離の成功もあって、社是にも掲げる「焼酎文化を育てよう」との気概が社内に満ちている。6年前に本社と社屋を緑豊かな山間部に移転。この環境の素晴らしさも、勢いを後押しする一因かもしれない。



沖園清忠さん／生産部部長兼研究開発課課長。社屋移転と同時期に西酒造へ入社。開発室のスタッフをまとめ、固液分離を実現に導いた功労者の1人である。

西酒造 株式会社

鹿児島県日置市吹上町与倉4970-17
TEL.099-296-4627
<http://www.nishi-shuzo.co.jp>



固液分離のもろみを使った商品群。焼酎はこれまでとは違った新しい味わいだとか。
（※パッケージやラベルは暫定デザイン）

〔鹿児島県・日置市〕 新規焼酎製造法による 新タイプ芋焼酎の創出と副産物の食品素材化 西酒造 株式会社



○活用する地域資源：さつまいも、鹿児島の焼酎
（※写真はもろみ）

7年ほど前に起きた焼酎ブームは、全国の焼酎メーカーを十分に潤した。しかし同時に、蒸留時に出る大量の焼酎かす（「蒸留廃液」問題が浮上。従来海洋投棄されてきた不要物だが、04年の海洋汚染防止法で投棄が禁止されたのだ。各社が処理に頭を悩ませるなか、いち早く解決策を提示したのが西酒造。産学共同のプロジェクトは、国内初の画期的な試みとなった。

焼酎ブームが生んだ 難問に、鹿児島の 老舗酒造会社が挑む。