



## 醤油の魅力を追いかけて

鹿児島県醤油醸造協同組合  
理事長 新原 健次

当組合は、昭和38年に中小企業近代化促進法が公布施行され、適用業種に醤油製造業が指定されたことに伴い、昭和41年に鹿児島県の醤油メーカーおよそ50社のもと、鹿児島県味噌醤油工業組合として設立されました。全国でも、先駆となった福島県醤油醸造組合・福岡県醤油醸造協同組合に続いての設立です。その後、協同組合化や名称変更を行い現在に至ります。

主な事業は、醤油の製造における原料の仕入れから、原料処理、製麹、諸味発酵、圧搾工程までの共同化で、醤油の原液である生揚醤油を生産・供給することです。鹿児島県内はもとより組合員外へも、品質の良い生揚醤油を安定して供給してまいり、昨年、創立50周年を迎え記念事業を盛大に挙行することができました。

県工業技術センターには、その前身である鹿児島県工業試験場のころから協力を頂き、当組合を50年の長年に渡って様々な角度からご支援いただいています。

当組合で製造する3種類の生揚醤油の品質改善の手法などにおいて、諸味のブレンド技術の確立や、共同で開発した醤油用低温発酵性酵母による淡口生揚醤油の品質の改善、鹿児島SOYプロジェクトなどの共同研究による多様な生揚醤油の開発などを実施してきました。

最近の事例として、不揮発性アミンの抑制に関する先駆的な取組を紹介します。発酵でヒスタジン・チロシン脱炭酸能を有する野生型乳酸菌に諸味が汚染され、不揮発性アミンの一種であるヒスタミンとチラミンが生産されることが業界で問題提起されています。ヒスタミンはアレルギー様症状、チラミンは偏頭痛や血圧上昇のリスクが知

られている成分です。水産物・水産加工品ではヒスタミン食中毒の発症事例が報告されているため、魚醤などはコーデックスで基準値が定められています。一方で、醤油中に含まれるアミン類は経口摂取量では直接の影響がないとされ、実際に健康への影響も報告されていないために、現在規制はありません。当組合では醤油業界として問題提起される以前から、その対策に取り組んできました。その中で、不揮発性アミンの検出方法とその抑制対策において、技術指導並びに設備利用など工業技術センターに支援していただき、目的を達成することができました。その成果が評価されて2016年度の日本醤油技術賞（応用の部）をいただくことにもなりました。

美味しさと同時に安全・安心な製品（生揚醤油）を供給していくことが、当組合の使命であり、今後も安全と安心を提供するための技術向上と品質改善等に努めてまいります。



生揚共同工場