

サトイモを使った乳酸飲料で
滋養強壮や疲労回復に貢献

アリマン乳業有限公司

県の主要作物であるサトイモ。川南町で乳製品の製造に取り組む同社は、整腸作用など様々な効果が期待できるこの食材に乳酸菌の長所を加え、機能性を重視した乳酸発酵食品の商品化を実現しました。



機能性を重視した乳酸発酵食品として注目を集める
「お芋のヨーグルト」

Vision 01. 口蹄疫による苦難の中で 新商品開発に活路を見出す

同社がサトイモを使って機能性を重視した乳酸発酵食品の商品化に乗り出したのは平成23年のこと。株式会社ヨフルトフィード（えびの市）の告田氏から商品開発を提案されたことに始まります。「株式会社ヨフルトフィードでは、サトイモの親芋を乳酸発酵させ、豚に与える飼料に使うことで肉質の向上に役立てられていました。豚は、実は人間によく似た特徴を持っているので、人間にも応用できるのではないか、という話からスタートしたんですよ」と話す三浦さん。当時は口蹄疫で大きな打撃を受けており、新商品の開発に乗り出すには難しい時期でしたが、宮崎県食品開発センターの研究環境を活用できるなどのバックアップがあったことで踏み切れたといいます。

宮崎県は全国でも有数のサトイモの産地。栄養価も高く、ホエー（乳清）を合わせると疲労回復効果も期待できるものでした。「乳酸菌も、動物性ではなく漬物由来の植物性乳酸菌を使用し、機能を検証しました」（三浦さん）

Vision 02. 高齢者モニタリングで 一定の成果

平成22年に始まった研究開発は、サトイモに適した乳酸菌の選定やサトイモの処理方法の検討、乳酸菌の生化学試験、試作品評価などを経て商品化にたどり着きました。「重要だったのは、サトイモと乳酸菌を合わせたものがヨーグルトとして成立するかどうかでした。注意したのは、分離の問題と、しっかり乳酸菌が腸に届くようにすること。商

品化するうえでは機能性を実証しなくてはならないので、特別養護老人ホームの入居者の方々のご協力をいただき、モニタリングも行いました。その結果、早い人では3日、1週間以内では8割の人に便通の改善が見られました。便の中から乳酸菌も検出できており、一定の成果を挙げることができました」（三浦さん）



宮崎産生乳を100%使用した「トロントロン牛乳」は同社の主力商品

輸送手段や販路開拓を模索

代表取締役

三浦 活也



今後の展望について語る三浦社長

今後のビジョン

同社では今後、できるだけ製造コストを抑えるためにも、販売量を増やしたいとしています。「自社の設備や人員体制の面で、また機能性を重視した商品だということを踏まえても、この商品は安売りするものではありません。ただ、製造コストを考えると、最低でも週200kg程度は作りたい。今は100kg程度ですので、今の倍は販路を確保し、安定して販売できるようにしたいところです」（三浦さん）。そこで視野に入れているのが、モニタリングで協力をいただいた特別養護老人ホームのような、ユーザーのニーズが顕在化している施設。自社の人員では販路開拓にも限界があるため、販売ルートやノウハウのある事業者の協力を得ることができれば、と三浦さんは口にします。



日向夏を使った宮崎商業高校との共同開発商品「ヒューグルト!!」など、同社商品は個性派揃い

「自社の強みはやはり製造力。そこに注力するためにも、流通やプロモーション面で強みを持つ事業者とタッグを組みたいですね。販売促進体制が整えば、サトイモに続き、繊維成分の多いサツマイモを使った新製品の開発にも着手したいと考えています」

この事業を通じて

「商品化はヨフルトフィードさんや宮崎県食品開発センターの助力あってこそ。自社では資金や人的資源が限られても、タッグを組むことで自社の強みを生かした挑戦ができることを再確認しました」



企業概要 | アリマン乳業有限公司 宮崎県児湯郡川南町平田1238 ☎0120-273-513



川南町に根ざし、宮崎産生乳を100%使用した低温殺菌製法による牛乳や、ヨーグルトなどの各種乳製品を生産しています。主な製品は、搾りたて生乳に近い牛乳本来のまろみと甘みを持つ「トロントロン牛乳」、低温殺菌製法で脂肪球を壊さ

ないノンホモジナイズで仕上げた「大地の詩」、自社農園無農薬栽培のブルーベリーを使ったり、生きて腸まで届く4種類の乳酸菌を使うなどして作られた「のむヨーグルト」各種など、多岐にわたります。