

子供の健康を守るために生まれた味噌で村おこし

沖縄薬膳みそ株式会社（沖縄県沖縄市）

- ・ 沖縄県沖縄市美里 4-11-18
- ・ 2006年7月14日設立
- ・ 事業内容 薬膳味噌製造および販売
- ・ 職員数 5人
- ・ お話いただいた人 代表取締役 知念美智子さん

娘のぜんそく治療から生まれた無添加味噌

沖縄薬膳みそ株式会社の知念社長は、自らの経験から「食治」という考え方を提唱する食育研究家の顔を持つ。知念社長の味噌づくりの歴史は30年ほど前、娘の喘息治療を通して始まった。

当時、長女を妊娠中だった知念社長は、おいしいものを食べるのが身体によいと思っていた。その間に食したものは、いわゆるジャンクフード・・・ポテトチップスや甘いジュースばかりであった。そのせいもあり、長女は身体が弱く、1歳2ヶ月で喘息になった。病院通いが続き、さまざまな治療を試みたが、なかなか回復せず、生死をさまようような体験もした。縁あって京都大学の内科医を訪ね、治療を受けることになり、その甲斐があり、長女の喘息はみるみるうちに治っていった。知念社長はこのとき、妊娠中に母親が食べたもの、毎日の食事として母親が作るもの、これらが子供の命、そして健康 - 血液、筋肉、骨、頭、心を作るのだと教えられたそう。知念社長にとっては衝撃的な出来事だった。

そこから、知念社長の味噌づくりが始まった。日本人が1年に口に入れる食品添加物は1年で5キロ、一生で2トン半。とにかく大変な量だ。とりあえず、毎日食べる食材から、添加物を取り除こうと考えた。それが味噌であった。沖縄にはむかしから、こんな言葉がある。「ソースやヤーヌヌーシ（みそは家の主）」。この言葉も知念社長の取り組みを後押しした。

24年前のことになるが、最初は白米味噌を作った。しかし、満足できないので、次に胚芽味噌、さらに玄米味噌というように改良を重ねた。玄米は糠がついたままの状態であるため、白米と比べ、ビタミン、ミネラル、繊維など多くの成分が豊富に含まれることから、糠はお米の野菜ともいわれる素材だ。一般的に味噌の麹は米、麦、豆の3種類とされているが、今回新たに開発した薬膳みそは、玄米に加えて磨った黒ゴマとはと麦を麹の原料にした。玄米の糠と磨りゴマの作用で水分調整と呼吸調整が改

善されて麹菌が活発となり、麹立ての失敗が解消された。このような画期的な麹に黒大豆と黄大豆を混ぜて醗酵させたのが「沖縄薬膳華みそ」（登録商標）である。

醗酵の過程では、木の箱にアメリカ毛布をかけたり、押入れに入れたり、試行錯誤を重ねた。醗酵させすぎて酸味が出てしまったり、味が安定しないという悩みもあった。ひとつの転機はあるプラスチック製密閉容器との出会だった。新開発の薬膳華みその製造に際しても、その密閉容器をうまく活かすことで、麹立てや醗酵工程がさらに容易になり、完璧に失敗しなくなった。しかも、温度調整、呼吸調整、湿度調整がいらないので、素人でも失敗しない薬膳みその製法がようやく確立された。2004年、味噌とその製造方法についての特許を出願した。

味噌づくりの様子



自らの活動を形に残すための特許、そして村おこしへ

薬膳みそとその製造技術が確立するまでに20年もかかった。知念社長はそれまでは自分の料理教室などで様々なレシピや製法を多くの人に教えて来たのに、薬膳華みそに関しては、特許の取得を思い立ったのには、二つの理由がある。ひとつは、自らの活動を守るため、つまり、この味噌を作り続けるためである。そして、もうひとつは、長年味噌造りに取り組んできたことを形として残したかったという想いだ。

現在、この味噌を「沖縄薬膳華みそ」として販売しているが、その成分を分析した結果は、驚異的ともいべきものであった。必須アミノ酸をはじめ、多くの成分において、国内各地の味噌を大きく上回っていた。麹の原料に炒った磨りゴマとはと麦を採用したことが影響しているようだ。この成分成績が認められて、平成18年度の沖縄の産業まつりにおける「発明くふう展」の特許・実用新案の部門で県知事優秀賞を受賞した。

知念社長は、この特許出願中の製法による味噌を、故郷である国頭村の村おこしに活用しようと、奔走中である。国頭村観光物産株式会社と特許の実施契約を結び、地域の主婦を集め味噌作りを開始した。現在、やんばる薬膳みそ食

「沖縄薬膳華みそ」



育研究会を発足し、味噌作りに携る 30 人全員が衛生管理者の免許を取得している。市販の味噌の殆どに入っている防腐剤が、薬膳みそには入っていないこともあり、商品としての付加価値を高めるためには衛生面での努力が必要と判断。全員が免許を持つことで、一人ひとりが責任者としての自覚を持って味噌を製造できるわけである。ここで作られている味噌は「沖縄薬膳華みそ」という商標で、道の駅ゆいゆい国頭で販売されている。

やんばるの家庭が味噌工場に

2 種類のプラスチック製の密閉容器とどこの家庭でも使える圧力鍋とミキサーさえ準備すれば、誰でもすぐに薬膳みそを作ることができる。各家庭が味噌工場なのだ。「村が大規模な設備投資をせずとも、地域の活性化を進めることができるのがこの味噌の強み」と、知念社長は語った。

薬膳みその製造技術が確立されたのは、そんな知念社長の努力と想いの強さによるものに他ならないが、もうひとつの成功の要因は、古くから醗酵技術が進んでいた沖縄の気候風土によるものであろう。それを上手に活用しつつ、農作物や水などやんばるの資源を使った薬膳みそをみんなで作っていくこと、みんなの力で村の特産品に育てていくことを目指している。

一番うれしいことは、やんばるのみんなに「いくら儲かったよ」と言ってもらえること。沖縄の人が沖縄のすばらしさに気づき、人に健康と癒しを与えることに誇りを持つことが大事。知念社長の願いは、この技術が故郷の人々の喜びを生み出すものへと成長していくことだ。

味噌づくりの材料と容器



特産品から観光資源を目指す

薬膳みその材料は、現在は知念社長が厳選した国産のものを使用しているが、将来は、全ての素材を県産で、またできるだけ国頭の素材を使っていきたいと考えているそうだ。これにより村の遊休農地が有効活用されるようになれば、農業の活性化に有効であろうし、また、ゴマやハトムギは使用する分量も少ないものは、村のオジィやオバァが庭先で作ったものを 100 グラムからでも買い取るしくみをつくれば、老人たちの生きがいの創造にもつながるだろう。

また、この味噌を土産品としてではなく、体験型観光に応用するというアイデアもあるようだ。味噌は冬場の寒い時期の寒仕込みがよいとされている。沖縄観光のオフシーズンに味噌作りツアーを企画する。冬仕込んだ味噌を半年間、環境のよい沖縄で熟成させた後に送り届ける。美味しい味噌ができたら、また次の年も味噌を作りにきてくれるかもしれない。そんな形で観光客と地域の人々が味噌を通して交流を深めることができれば素晴らしい... 娘の喘息を治したかった一主婦の想いが、故郷の村おこしにまでつながった。

本事例で紹介した知的財産の例

- ・味噌とその製造方法（特許公開 2005 - 185274）
- ・沖縄薬膳華みそ（商標登録第 4786195 号）