

青森の味噌、醤油を 安心・安全にお届け

【組合名】
青森県醸造食品工業協同組合
(青森市)

当組合の概要

同組合は、昭和25年1月28日、「青森県味噌醤油工業協同組合」という名称のもと、県内の味噌醤油製造業者の団体として設立されました。その後、昭和62年に現在の名称に変更し、事業を展開しています。

主な事業内容として、関連団体「青森県味噌醤油技術会」との共催による「青森県味噌醤油鑑評会」や技術研修会、先進企業見学会などの開催のほか、原料の共同購入やJAS関係業務、組合通信の発行などを行っています。また、上部団体である「日本醤油協会」主催のしょうゆ食育プロジェクト「しょうゆもの知り博士の出前授業」では、県内の小学校へ博士を派遣し体験型の授業を行っており、ご好評をいただいております。

特産品の紹介と開発の経緯

女神の林檎 500ml

プロテオグリカン配合黒りんご酢「女神の林檎」は、青森県産りんごを原料とし、丁寧に琥珀色に濃縮させた果汁を独自の技術で発酵させ、さらにじっくりオーク木樽で熟成させたりんご酢に、新・健康美容成分であるプロテオグリカンを配合した商品です。

今、話題の新素材であるプロテオグリカンを配合し、「美・活・輝」を願う女性の力強い味方をキャッチフレーズに、毎日飽きずに美味しく続けられて、手応えを実感しやすいりんご酢。ヨーグルトやフルーツにかけたり、水や炭酸水で割ったりと、お好みでお召し上がりいただけます。

ゆのまち津軽味噌 750g 赤味噌、白味噌

日本で唯一、温泉熱を利用し、味噌を発酵熟

成させております。温泉熱で発酵熟成させることにより、原料本来の旨味や甘みが引き出され、美味しい味噌になります。使用している原料は、津軽産大豆「おおすず」、国産米、瀬戸内海産の並塩を使用。8割こうじの漉し味噌です。

大手味噌工場など他社とは価格では競争できませんが、国産の原料や地元の原料を使うことで、差別化を図っています。

今後の事業展開について

新たな「食品表示法」が施行され、また、原料原産地表示の義務化やHACCP(ハサップ)義務化など、食品業界の制度はめまぐるしく変わっていきます。すべての加工食品が対象となることから、企業への影響は大きいと思われる。組合員が混乱することのないよう、制度の周知に向けて、「全国味噌工業協同組合連合会」、「全国醤油工業協同組合連合会」と連携して研修会の開催を行い、地域の安全・安心な食品を消費者の皆様へお届けできるよう努めます。

また、組合員の技術研鑽とレベルアップを目

的とした「青森県味噌醤油鑑評会」や、それともなう勉強会を開催し、親睦や研修のための先進企業見学会を継続して開催していきます。



女神の林檎



ゆのまち津軽味噌 赤味噌、白味噌

青森県醸造食品工業協同組合

所在地 青森市新町2-5-5
TEL 017(734)3341
代表理事 櫛引利貞
組合員数 16名

【紹介した特産品のお問い合わせ先】

■女神の林檎/カネショウ株式会社
平川市日富沼田30-12 尾上工場 TEL 0172(57)2121 URL <http://www.ringosou.com>
■ゆのまち津軽味噌 赤味噌、白味噌/津軽味噌醤油株式会社
南津軽郡大鰐町湯野川原56 TEL 0120(070)141 URL <http://www.maru7.jp>

「青」い森で藍産業を復活 独自の技術を確認、世界へ

【組合名】
あおもり藍産業協同組合
(青森市)

当組合の概要

明治時代に途絶えた青森の藍染の復活のきっかけは、美しい藍の花。タデアイの薄紅色の美しい花に魅了された、現代表の吉田久幸は、「休耕田を活用して藍を植えれば景観も美しく、藍を活用したビジネスを興せるのでは」と考え、平成18年9月、異業種4社がそれぞれの得意分野を活かして藍染の産業研究を行う「あおもり藍産業協同組合」を設立しました。

その後は、平成22年のスペースシャトル搭乗宇宙飛行士・山崎直子氏の船内着採用を皮切りに、ラコステやマクレーガーなどの海外有力ブランドと協業。また、同26年には、三越伊勢丹HDSでの「JAPAN BLUE あおもり藍 CREATION」の取り組みとして、40のドメスティックブランドとも連携。そして海外進出へ……。

今や染色だけではなく、藍から抽出した「あおもり藍エキス」により、消臭剤、化粧品、食品、福祉用品など幅広い分野で皆様に喜んでいただいております。

特産品の紹介と開発の経緯

あおもり藍ストール

日本の藍染の本場は徳島県で、当組合は、藍染としては後発にあたります。このため、従来と同じ染色方法を採用しても、日本の名工を擁する徳島県などには及びもつきません。よって当組合では、従来の藍葉を発酵させて染料をつくる「スクモ式」によらず、藍葉を粉末化させて食品添加物等でアルカリ還元する独自の「パウダー式」染色方法を発明し、今日まで技術を磨いてきました。

今では、同パウダー式染色方法で、藍白から濃紺までに8色に染分けを可能とし、加えて、従来の藍染に比して極めて高い堅牢性(色落ちや

あおもり藍産業協同組合

所在地 青森市堤町2-24-20
TEL 017(763)5420
URL <http://aomoriai.com/index.html>
代表理事 吉田久幸
組合員数 4社



退色に強いことがニッセンケン品質評価センターで分析証明)を獲得しています。

あおもり藍エキス

藍葉(タデアイ)から抽出される有効成分としては、トリプタンスリンが抗菌活性、抗炎症作用、そしてアトピー性皮膚炎に有効なことが知られています。しかし従来、トリプタンスリンは、エタノールやジクロロメタンなどあまり良いイメージがない有機溶媒で抽出されてきました。

そんななか当組合では、平成26年、東北医科薬科大学薬学部生薬学教室・佐々木健郎先生との共同研究により、このトリプタンスリンを全く新しい天然物で抽出することに成功。安心して使用できる天然成分100%の抗菌・消臭剤を開発しました。液体高速クロマトグラフィーを導入し、「あおもり藍エキス」にトリプタンスリンが十分に含まれていることを一つ一つ確認しています。

今後の事業展開について

ファッションとしての藍染では、多くの有カブランドの方々の協力により、青森における付加価

値化を果たすことができました。これからは、「あおもり藍エキス」の機能性によって医療分野や農業分野を含め、多くの方々に恩返しができるかと考えております。

そのため、東北医科薬科大学生薬学教室・佐々木健郎先生をはじめ、東京大学生物制御化学研究室・浅見忠男先生、日本で唯一の自然科学の総合研究所・理化学研究所と共に研究を進めています。

