

特色ある商品の改良・開発に強力な技術支援を受ける



蒸し米に麹菌を種つけし、30℃に保った室（もろ）で約48時間培養する。熟練の技が必要な工程だが、同社では、センターとの研究開発で得た科学的な手法をふんだんに取り入れている

伝統の技法が受け継がれる日本酒の製造。しかしそこには、微生物の扱いなど、最新の科学技術が応用されている。早くから醸造の科学的アプローチに注目してきた中野 BC は、商品の品質向上にセンターを活用。リキュール酒、機能性食品と、商品群の拡大にも役立てた。そして今、県内でも屈指の研究開発型企業として飛躍している。

成果品



酵母の管理、官能試験など、センターとの数々の協力により生まれた『紀伊国屋文左衛門』（右後）。ほかにも、機能性食品やリキュール酒など、多くの商品でセンターから学んだ技術が活かされている。

センターからの指導により、 県下シェア No 1 銘柄を生み出す

海南市・藤白山脈の麓、「藤白の名水」の地で酒造りを行う中野 BC。早くから酒造りへ科学的手法を導入しており、和歌山県工業技術センター（以下センター）との付き合いは設立間もない頃にはまでさかのぼるという。「当社商品の大半は、何らかの形でセンターの力を借りていると思います。なかでも、一番協力してもらっているのは日本酒ですね」と、同社リサーチセンター食品化学研究所の小谷竜也主任研究員。

センターからは、酵母の指導を受け、もろみの管理にもノウハウを提供してもらった。製品ができると、官能チェックをセンターで行い、目標とした味わいが達成できているかを確認。こうしたプロセスを経て開発した「紀伊国屋文左衛門」は、県内の地酒では1位のシェアを獲得。県外でも「和歌山らしい味わい」として好評を博している。

県が所有する特許技術を活用。 機能性食品に応用する

近年の代表的なパートナーシップの成果品としては、機能性食品での協業が挙げられる。果物の産地として知られる和歌山県は、加工食品に用いていた柑橘物の未利用資源を有効活用できる方法を研究していた。その結果、「酵素含浸処理法」という、果物の形状を壊すことなく内部に成分をしみこませる技術を開発し、特許を取得していた。

この技術を機能性食品に応用できると考えた同社は、まずは県から特許の使用権を取得。センターの指導のもとで果物の処理法を学んだ。そのうえで量産に必要な技術や設備を自社開発。試作品をセンターで分析しながら改良を重ね、商品化への道を開いたのだ。

「これはあくまでも一例。ほかにも、センターとの関わりから生まれた商品は枚挙にいとまがありません」



麹菌をつけた米。吟醸香が高くフルーティーとされる同社の清酒のカギを握る存在でもある



小谷竜也主任研究員。同社では約10名の研究員が在籍し、多くの機関と共同研究に取り組んでいる

ソフト・ハード両面でセンターは企業を支えてくれる

商品化という目に見える成果を残した協力関係のほかにも、同社とセンターとの関わりは実に多種多様だ。

「実験や分析設備を存分に使わせてもらっています。センターの高性能な設備は中小企業ではとても手が出せないようなものですから、非常に助かっています。また、知財研究会への参加、研究者が集まったプロジェクトへの参画など、通常では手に入りにくい情報や人脈を得られています」

センターとの関わりを主に社内の若手研究者が担当したところ、人材育成が加速するという効果も現れた。また、持ち帰ったノウハウを活用できるよう、自社の研究設備も拡充させてきた。その結果、今や同社は県内屈指の研究開発型企業として知られる存在になった。

量より質、差別化で生き残りを目指す中小企業にはうってつけ

同社を研究開発、そしてセンターとのパートナーシップ強化に向かわせた背景には、地方の中小酒造メーカーとしての危機感がある。日本酒業界では、少数の大手メーカーが廉価な商品を大量生産し、大規模な広告と販売力で市場を占有している。そこにきて、消費者の嗜好の多様化は日本酒離れという逆風となって追い打ちをかけている。

「大手メーカーと同じことをしていても勝ち目はありませんし、そもそも、同じことなんてできない。私たちは、特色ある商品で差別化を図る必要があります。そして、量ではなく、質で勝負しないとイケません。この考えに立ったとき、必然的に研究開発の重要さが増します。そこで力を貸してくれるのが、センターです。センターは、自社の研究所のようなものだと思うのではないのでしょうか」

企業情報

- 社名 / 中野 BC 株式会社
- 代表者 / 代表取締役社長 中野幸生
- 住所 / 〒 642-0034
和歌山県海南市藤白 758-45
- E-mail / kotani@nakano-group.co.jp
- URL / http://www.nakano-group.co.jp
- 事業理念 / 2001年、中野酒造、富士食研、紀州ワインが合併して誕生した会社。BCはBio Chemicalの略で、食品を科学的にとらえ、新たな製品を生み出していこうという決意が込められている。目指すのは、バイオケミカル分野で「手の届きそうな夢を持ち、技術、研究、開発で世界に通ずるニッチトップのものづくり」。梅果汁生産で全国トップレベルのシェア獲得、梅肉エキス「ムメフラルル」の発見など、研究開発型企業としての成果をあげている。



公設試情報

和歌山県工業技術センター
生活産業部食品工学担当

成功までのプロセス

- | | | |
|-----------|-------|--|
| 1
ステップ | 70年代～ | 梅果汁の製造を開始。梅肉エキスを利用した機能性食品など、清酒以外の分野で高付加価値商品を開発し、新たな事業の柱の育成を目指す |
| 2
ステップ | 1990 | 自社内に食品科学研究所を開設。研究開発を本格化させる |
| 3
ステップ | 2001 | 和歌山県が取得した「酵素含浸透処理法」の特許技術を使用し、機能性食品の改良を進める |
| | 2003 | 「微生物酵素を利用する次世代型ウメ加工技術の開発」をテーマにセンターと共同研究。新たな商品開発に成功 |
| | 2005 | 「梅エキス成分の安定性解明と機能性を維持する流通・加工技術の開発」でセンターから委託研究を受ける |