

ハイスキー食品、特許技術で開発

こんにゃくから植物性ミルク



こんにゃく由来のミルクは、ハンバーグやクリームコロッケなどの加工食品への用途を見込む

こんにゃく製品の製造を手がけるハイスキー食品工業(香川県三木町)は、100%こんにゃく由来の植物性ミルクを開発した。こんにゃくを独自技術で細かく切り刻み、ペースト状にした。牛乳や他の植物性ミルクと比べてカロリーが低いながらも食物繊維が豊富なことを売りとし、飲料用の他、加工食品やペットフード向けとしての用途を見込む。

名称は「マンナンミルク」。販売は食品原材料販売のハマダフードシステム(高松市)が担い、12月から順次販売を始め

	マンナンミルク	牛乳	豆乳	アーモンドミルク
エネルギー	5キロカロリー	61	50	40
たんぱく質	0.1グラム	3.3	3.6	0.5
脂質	0.0グラム	3.8	2.0	1.6
糖質	0.1グラム	4.8	2.9	4.9
食物繊維	2.2グラム	0.0	0.2	1.5

(注)100グラムあたり
(出所)ハイスキー食品調べ

食物繊維豊富 飲料や加工食品に

ハイスキー食品はこんにゃくを専用のカッターで細かく切る独自技術を持ち、特許を取得している。この技術を生かしてスムージーを製造していたが、さらに細かくし、肉団では粒が確認できないまでにした。

同社によると、こんにゃくは97%が水分でカロリーが低い一方、その他の主成分である食物繊維「グルコマンナン」は血糖値を下げるなど健康効果が高いという。この特性を生かし植物性ミルクとして売り出す。

牛乳や豆乳に比べてカロリーを10分の1に抑えられるという。たんぱく質はごくわずかだが、脂質もほぼ含まず、食物繊維は植物性ミルクの中で高水準なアーモンドミルクよりも多い。

飲料用としてはスムージーと同じく果物などの味をつけることを見込むが、同社の菱谷哲嗣社長は「加工食品やペットフードに使えることを売り込みたい」と話す。

例えば、加工肉を柔らかくするために使う調味液にマンナンミルクを配合すると、肉に繊維感と適度な弾力が加わるといふ。ハンバーグに加えることでこんにゃくの保水力を

生かし、しっとりとした食感に仕上がる。クリームコロッケに使えば、乳製品を使用しないブラントペーストとすることができるとする。

ペットフードへの活用も見込む。固形のこんにゃくは小動物の体内で消化されず腸閉塞を起こす可能性があるため、ペレットに与えてはいけないとされてきた。しかしマンナンミルクは、試験としてラットに継続的に与え

ても腸閉塞を起こさず、血糖値やインスリンレベルの低下を確認できた。展示会に出展しており、健康食品会社や畜肉メーカーから引き合いがあるという。販売価格は業務用のため変動するが、他の植物性ミルクよりは高くなるという。ハマダフードシステムの運営井真人社長は「その分機能性を売り込む」と話す。

まずは国内市場に標準を定め、将来的には同社のタイ拠点を通じたアジア展開を目指す。

ハイスキー食品は1924年の創業。当初はラムネなどの飲料製造が中心で、こんにゃくは本業の需要が落ちる冬の副業だった。こんにゃくの量販での取り扱いが増えたことから80年代に同事業へ軸足を移し、98年に機能性を生かす新素材の開発に着手した。

こんにゃくの臭みの元であるアルカリ成分を中和し、色や下味をつける技術などに強みを持ち、これらを活用した加工食品を「マンナンミルク」として売り出している。2011、12年にはレバ刺しに似せたこんにゃく「マンナンレバー」がヒット。その他にも麺やスイーツ、飲料などを開発してきた。菱谷社長は創業100年の年に売り出す植物性ミルクで「新たな分野を開拓する」と意気込む。