

こんにや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%こんにやく由来の植物性ミルクを開発した。こんにや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、販売を始めた。ハイスキー食品はこんにや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、肉眼では粒が確認できないまでにした。「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が低い一方、その他の主成分である食物繊維として売り出す。同社によると、こんにやくは97%が水分でカロリーが低いという。たんぱく質は10分の1に抑えられているという。たんぱく質はごくわずかだが、脂肪もほぼ含まず、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。

こんにやくから飲用ミルク

ハイスキー食品、細断しペーストに



ハンバーグなど柔らかく

カロリーは牛乳の10分の1という、こんにやく由来のミルク。ハンバーグなどの加工食品への用途も見込む

	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

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、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います。ハンバーグに加えるマダフードシステムの蓮井真人社長は「その分機能性を売り込む」と話します。まずは国内市場に照準を定め、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1996年に創業。当初はラムネなどの飲料製造が中心で、こんにやくは本業の需要が落ちる冬場の副業だった。こんにやくの量販での取り扱いが増えたことから1980年代に同事業へ軸足を移し、1996年にこんにやくの機能性を生かす新素材の開発に着手した。

こんにやくの臭みの元であるアルカリ成分を中和して、色や下味をつける技術などに強みを持っており、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やく「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。

ペットフードへの活用も見込む。固形のこんにやくは小動物の体内で消える。24年の創業。当初はラムネなどの飲料製造が中心で、こんにやくは本業の需要が落ちる冬場の副業だった。こんにやくの量販での取り扱いが増えたことから1980年代に同事業へ軸足を移し、1996年にこんにやくの機能性を生かす新素材の開発に着手した。

こんにやくの臭みの元であるアルカリ成分を中和して、色や下味をつける技術などに強みを持っており、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やく「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。