

## 市長のおでかけミーティング マルサンアイ株式会社

市長が市内の企業や店舗に出かけて話を伺う「おでかけミーティング」。従業員さんやお客さんと意見交換や激励を行い、それを発信することで、市民の皆さんに岡崎の企業、店舗の良いところを知ってもらい岡崎愛を深めていただけるように取り組んでいきます。

第1回の舞台は、マルサンアイ株式会社。大豆の良いところを知り尽くした、商品開発課 諸橋さんの御案内で工場を見学し、代表取締役 堺社長と対談しました。岡崎みんなで健康志向！



堺社長

### 創業 70 年。マルサンアイはみそ作りから始まった。

中根市長 マルサンアイといえば「豆乳」のイメージが強いですが、始まりは、みそだったのですね。

堺社長 創業者の佐藤は岡崎市出身で、この土地で大豆が取れるということで、みそ作りが始まったんです。



工場の解説をする諸橋さん

諸橋さん マルサンアイで作っているみそは、豆みそ、麦みそ、米みその、3種類があります。

工程は少しずつ異なりますが、大豆を洗い、水につけると1.5倍から2倍くらいに膨らみます。豆みそではそれを蒸してお塩や酵母を混ぜ、熟成させます。熟成後、充填したら商品ができあがりです。

みそは大豆を皮ごと使います。よく、“丸大豆”といいますよね？大豆は皮を取ると半分に割れるのですが、みそは皮ごとなので割れずに“丸い”まま使うから、“丸大豆”なんです。



中根市長 なるほど。知る人ぞ知る「豆」知識ですね。

諸橋さん 最近では、お湯に溶かすとみそ汁になるだし入り液状タイプのみそも人気です。

中根市長 粉で溶かすタイプは見たことがありましたが、こういうものもあるんですね。余計なごみも出なくてエコですね。



諸橋さん ここは、みその充填と殺菌をする工場です。太い金属の筒がありますが、筒の中はレンコンのような形になっています。

レンコンの穴にみそを入れ、穴の周囲に熱いお湯が流れる仕組みになっていて、間接的にお湯と触れ合わせて温めることでみそを殺菌する構造になっています。

筒の中にみそが中に残っている状態で別の種類のみそを流すこともあります。この場合混ざった部分は、「食品表示」の問題で全てロスみそとなってしまいます。

中根市長 え！それは驚きですね。相当量のロスができることになりませんか。

諸橋さん 相当量の食品ロスとなるので、当社の大きな課題でもあります。今はそのロスとなったみそは、主に牧場へ出荷し牛の飼料に混ぜて再利用するなど食品ロス削減に取り組んでいます。もちろん会社としては製造したおいしいみそをロスなくお客様に届けたいですね。

中根市長 「食べられない」からではなく、「食品表示の問題」でロスしなくてはならない、というのは心苦しいですね。ロスを減らす良い策があるといいですが。

### これぞマルサンアイ 大豆へのこだわりが詰まった豆乳

諸橋さん 先ほど、「みそは大豆を皮ごと使う」とお話ししましたが、豆乳は皮を取ります。皮と胚軸には、渋みやえぐみを出す成分が多く含まれているので、脱皮することでおいしい飲みやすい豆乳になります。

中根市長 国産大豆とはどこの大豆を使っているのですか。



諸橋さん 宮城県や滋賀県、北陸地方のものもあります。

中根市長 岡崎でも大豆がとれるなら、愛知県産や岡崎産を使うことはあるんですか。

堺社長 ここ（本社）一帯も大豆畑でしたからね。国産大豆という付加価値もありますし、自給率アップが求められる時代でもあるので、これからは地産地消も大事だとは思っています。



中根市長 額田地域は、かつて、三河漆の産地だったそうです。そこで、もう一度、国産漆を作ろうということで、漆の木を植え始めました。それと同じように考えると、元々岡崎が大豆の生産に適した地方であったなら、岡崎で大豆を作り、岡崎の企業であるマルサンアイさんが製品に使うという話があっても面白いですね。

でも、マルサンアイさんが使うからには厳選された、相当いい品質が求められますね。



諸橋さん ひとくちに「大豆」と言っても、「豆乳にはこれがおいしい」とか、向き、不向きがあるんです。「夏はこれがいい」といった季節性もあるんですよ。

堺社長 当社は原料の大豆に

こだわりぬいた商品開発をしています。特に豆乳はそのまま飲まれるので。豆乳用に弊社で開発した専用大豆もあるんですよ。

中根市長 これが味に直結するから、命みたいなものですね。

諸橋さん ちなみに、弊社の豆乳、タイではパッケージのカタカナがおしゃれだ、なんて意外な理由で人気なんですよ。



中根市長 ところで、豆乳の梱包にフィルムが使われているのはなぜですか。梱包をまるごと全部、段ボールでも良い気がしますが。

諸橋さん 「開けやすさ」です。全部ダンボールで覆われていると、カッターで開けるかたもいて、中身まで切れてしまう事故が起きかねません。

カッターで切ったとき、目に見えないような小さなキズでも細菌が入ってしまいます。無菌のはずが実は菌に触れてしまっていた、なんてことにならないように、柔らかいフィルムで、手でも開けやすいようにしてあります。



## 岡崎は豆乳で健康になる

工場見学を終え、応接室に移動し、ここからは中根市長、代表取締役 堺社長、岡田取締役、磯村取締役で対談をさせていただきました。



堺社長 実は、アメリカでは大豆の需要は人間の食品というよりもとうもろこしと同じように飼料用と使われることが多いんです。

我々がアメリカの関連会社で豆乳を製造していたころ、徐々にアーモンドが国策として生産され、アメリカでは植物性ミルクとしてはソイよりアーモンドの需要が多くなっていきました。

中根市長 大豆を食べない、とは意外です。国策でアーモンドを売る、というのも驚きですね。栄養面、健康面でいうと、アーモンドと豆乳はどうなんですか。

堺社長 アーモンドは脂質が多いですが、大豆はタンパク質が豊富です。上質のタンパク質を取るためには、大豆が一番ですね。

**中根市長** スポーツ選手はタンパク質が不可欠なので、そういう方面へのアプローチも良いですね。岡崎市でもスポーツ振興と栄養を結び付けて何かできると良いんですが。



磯村取締役(中央) 堺社長(右)

**堺社長** 豆乳は女性にとって非常に相性が良くて、特に女性アスリートには必ず必要なんです。弊社でも、女子プロサッカーリーグなどを応援させてもらっていて、全国の女性アスリートに飲んでいただきたいと、アピールしています。

我々のコンセプトは「健康な未来をつくる」です。心と体の健康をサポートするというテーマでやっていますので、皆さんに健康な未来をお届けしたいと考えています。

**中根市長** 「健康な未来をつくる」。素晴らしいコンセプトですね。メタボ対策としても、タンパク質をたくさんとって、脂肪を筋肉に変えることが一番良いと言われていますよね。

**岡田取締役** 我々もメタボ対策は力を入れて取り組んできましたが、その市場はもうある程度落ち着いてきています。今のターゲットは、フレイル(加齢により身体や精神の機能が衰える)です。今、岡崎市内の施設にご協力いただき、高齢者のかたに豆乳を継続して飲んでいただいて、歩行速度に変化が出るかの試験をさせていただきます。豆乳を飲むことでフレイル予防につながるかということで、エビデンスを取っている最中です。



**中根市長** 岡崎は、家康公の関係もあるので、健康長寿っていうことを標榜していきたいんですよね。そうしたときに、岡崎ならではの健康長寿法はやはり大豆ですね。名物の八丁みそも含めて。

**岡田総合政策部長** 岡崎市としても、そのエビデンスが出てくると強く推していきますよね。ぜひ、結果をお待ちしています。

岡田取締役 豆乳にはイソフラボンという成分が入っていて、これは女性ホルモンのエストロゲンに似た形をしています。女性が年齢を重ねていくとエストロゲンの分泌が減ってしまいますが、豆乳のイソフラボンでこれを補える、ということで女性のファンを獲得してきました。

フレイル予防のエビデンスが取れば、女性だけでなく男性にも良い飲み物だということで間口を広げていくことができると考えています。



磯村取締役(左) 堺社長(中央) 岡田取締役(右)

中根市長 こんな有効な話、もっと啓発していきたいですね。飲み始めて習慣になった人はもう常用してくれているので、もっとたくさんの人に飲んでいただきたい。

岡田総合政策部長 「飲む癖をつける」ことが大事ということですよ。小さいころから飲む癖をつけていこうということで、幼稚園や小学校の給食で少しずつ採用させてもらっています。市内の、マルサンアイという会社はこんなことをやっているんだ、ということを知ってもらうことにも意味があると考えています。

## 岡崎は〇〇〇〇シティ?!

堺社長 大豆のタンパク質は、瞬発力というよりも、長く運動した後に蓄えるのに適しています。筋肉をつけるには動物性のほうが良いんですが、強くしていくのは植物性だと考えています。



中根市長 岡崎マラソン。サービスが悪いなんて言われることもあって。給水が無いから、途中の給水ポイントに豆乳を置くなんてどうでしょう。

岡田総合政策部長 競技の分野に強いスポーツメーカーなどと一緒になにかやれたらいいですよ。

中根市長 それこそ、小学生や中高生にも飲ませてあげたいですよ。

**磯村取締役** 先日、岡崎龍北総合運動場で行われた FC マルヤス岡崎のサッカーの試合で豆乳のサンプルを配ったんです。その時、子どもたちに「タンパク質は、プロテインだよ」って言うと「え〜？」って興味を持ってきて。プロテイン飲料と書かれたタンパク質の多い豆乳を渡すと、「プロテインだ！」って喜んでくれました。やっぱり、スポーツをやっている子どもたちにはプロテインが流行りなんだと実感しました。

せっかく、岡崎には我々の豆乳工場があるので、岡崎の子どもたちや女性アスリートには豆乳でタンパク質を補充し強くなってもらう。そしてお年寄りにはフレイル予防で豆乳を飲んで、健康な身体を作ってもらおう。そんな風に押していきたいと思っています。

**中根市長** 大豆のまち、良いじゃないですか。プロテインシティ！強そうでいいですねー！やはり、データの裏付けがキモですね。今、取り組んでいただいている実証試験から、大豆と健康の関連性が出てくるのを心待ちにしています。



## おでかけデータ

訪問日:令和5年5月29日

訪問先:マルサンアイ株式会社(岡崎市仁木町字荒下1番地)

創業	昭和27年(1952年)3月
売上高	306億円(2022年9月期連結)
従業員数(パート・嘱託除く)	453名(2022年9月20日現在連結)
事業内容	大豆を主原料とする「みそ」「豆乳」無菌充填技術を活かした「飲料」、その他食品の製造販売

### ここがすごいよ!マルサンアイ

- ◆飲むだけじゃない!豊富な製品ラインナップ
  - ・豆乳ヨーグルト、豆乳チーズなど「食べる豆乳」のシリーズ展開
- ◆「味の饗宴無添加生」がMBS/TBS系「サタデープラス」  
ひたすら試してランキング1位獲得
- ◆「食」と「健康」の両面から社会貢献
  - ・タンパク質豊富な大豆は高齢者のフレイル予防にも効果が期待
  - ・「ひとつ上の豆乳」ではバイオマスプラストローを採用
  - ・カップみそなどの容器包材の軽量化
- ◆ウェルビーイングが叶う働きやすい環境づくり



### 知る人ぞ知る!マルサンアイ

- ◆社名の由来  
マルサン…三河の「三」と、色・味・香りの三拍子そろったみそ  
アイ…インターナショナルのアイ、愛知のアイ、愛情のアイ
- ◆豆乳を作り始めたワケ  
みその需要が減る夏場にも売れる商品を!という思いから。
- ◆豆乳パックに隠されたヒミツ  
「たたんでくれてありがとう」



雨の中、堺社長に御案内いただきました。



実り多い おでかけ ありがとうございます。