東海漬物

ぬか漬通して漬物文化発信 “究極のサスティナブル食”

▲重点アイテムの「熟ぬか床」

ぬか漬作りはまずぬか床を作るところから始まる。米の不要な部分を使ってぬか床を作り、これに野菜を入れ、1～2日に1回混ぜれば、電力を使わずに体に良い発酵食品を作ることができる。いわば“究極のサスティナブルフード”であり、近年自家製ぬか漬が再評価されている。

ぬか漬に含まれる成分にはアンチエイジングや美肌、ダイエットや整腸作用があるとされ、家でぬか漬を始める人が急増。人気の背景には発酵食品ブームがあり、そこに簡便なぬか床商品が登場したことでブームに火がついた。

重点アイテムとしてぬか床に注力する漬物メーカーもある。漬物大手の東海漬物は昨今、ぬか床の販売に力を入れている。同社の「熟ぬか床」は国内工場で製造。原料の米ぬかをゆっくりと加熱し、丁寧に撹拌して炒る。

その後、ふるいにかけて完成した炒りぬかに塩、水、唐辛子を混ぜ、同社独自のW発酵調味料を配合して袋詰め。製法特許を持つW発酵調味料は2種類の乳酸菌と一種の酵母を増殖させたもので、豊かな風味を楽しめる。

「熟ぬか床」「熟ぬか床（プラ容器入り）」「補充用ぬか床」があり、「補充用ぬか床」を使えば、水分量や風味の調整が簡単にできる。野菜だけでなくさまざまな食材を漬けることができる。

また、同社では親子ぬか漬教室も開催。ぬか漬を通して日本の誇る漬物文化と漬物の健康パワーを発信している。

東京カリント

特許取得した排水浄化事業を通じて社会貢献

▲バイオマスインキに変更した「ジャージー牛乳ドーナツ」

今年70周年を迎えた東京カリントは、事業活動を通じて持続可能な開発目標の達成に向け取り組んでいる。日本の伝統菓子の伝承と時代のニーズや、消費者の嗜好の変化に応える商品作りに向け「おいしさと笑顔と共に」をスローガンに、「伝統技術と最新技術を融合した技術革新」「おいしさを追求した製品開発」「より安心安全な衛生管理」に挑戦し努力を重ねている。また、工場の品質・衛生管理を徹底し、FSSC22000の認証取得を含め、より安全・安心なお菓子作りを追求していく。

持続可能な社会へ向け環境配慮にも注力し、2012年から群馬県立産業技術センターと共同開発を始め、19年に特許登録（特許第6481103号）された排水の浄化システムを採用。これは、漁業や食品製造業から発生するバイオマスであるカキ殻を溶かし、ドーナツやかりんとうを製造する際に排出される食用の植物油脂を含む排水の浄化を行うもので、排水中に含まれる油分の約80%を除去できる。今秋から排水浄化の取り組みを、かりんとうブランド売上NO,1の「蜂蜜かりんとう＜黒蜂＞」や「蜂蜜かりんとう＜白蜂＞」等の裏面に順次表示していく。

また、原料の植物が成長する過程でCO_2を吸収するため、廃棄の際に燃焼したとしても地球温暖化の原因となるCO_2量が増加しない「カーボンニュートラル」の考え方に基づき「ジャージー牛乳ドーナツ」のパッケージに使用しているインキを、バイオマスインキに変更した。