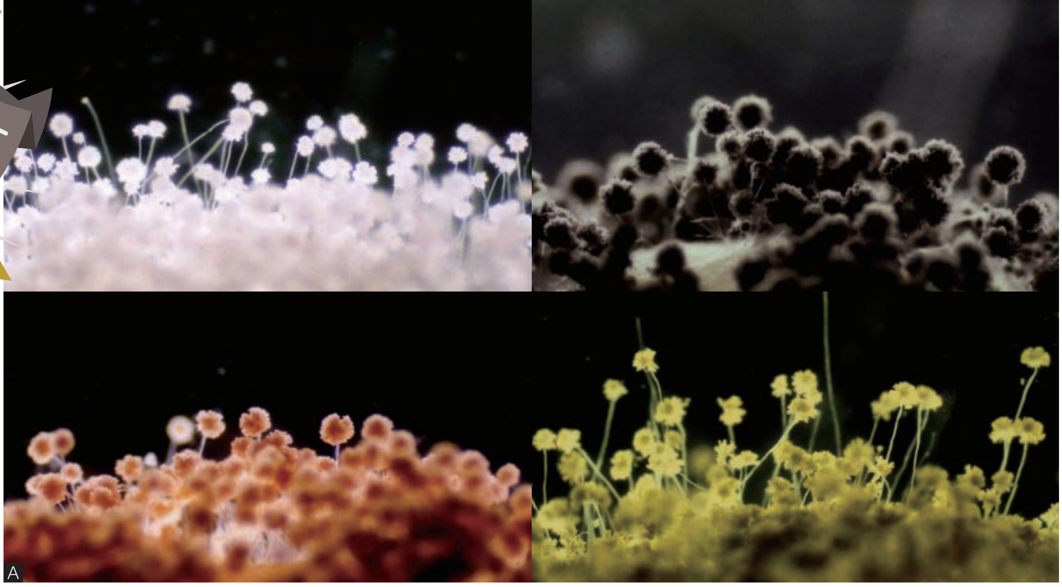
株式会社秋田今野商店

菌と対話し続け108年
無限の可能性を追い求める



Ⓐ 多種多様な麹菌が顕微鏡の中で見せる幻想的な発芽の様子（右上から時計回りに、黒麹菌・黄麹菌・白麹菌・純白麹菌）
Ⓑ 食品事業者や造り酒屋など、全国から分析の依頼が集まる

「温故知新」を旨とし、日本古来の発酵技術を究め、菌の未知の可能性を探る。「食品」「健康」「環境」をキーワードに社会へ貢献！

代表取締役社長
今野　宏
Hiroshi Konno

株式会社秋田今野商店
〒019-2112
秋田県大仙市字刈和野248
TEL. 0187-75-1250
FAX.0187-75-1255
URL http://www.akita-konno.co.jp/

［会社概要］
醤油醸造業を起源に持ち、現在は日本酒や焼酎、味噌など、あらゆる醗酵・醸造食品に用いられる麹の元となる「種麹」を製造する日本でも数少ない企業。微生物の分析や培養に関する高い技術を活用し、農業向けの微生物農薬や、食品添加物としての乳酸菌の製造など、異業種への事業も展開する。
創業年:明治43年

醱酵文化と麹と種麹

日本の食文化の特徴である日本酒、焼酎、味噌、醤油、味醂などの醱酵・醸造食品。これらの製造過程で欠かせないのが麹だ。麹は食品の醱酵に有効な微生物の集合であり、デンプンやタンパク質などを分解することで、人体に吸収しやすくしたり、別の価値を生み出したりする。この過程が醱酵である。

微生物は地球上の至るところに存在している。しかし、安全かつ安定的に狙い通りの働きを果たしてくれる麹となると、評価を重ねて吟味する必要がある。先人たちは知恵と経験によって信頼できる麹を選び抜き、育て、守り、受け継いできた。麹を保存・再現し、安定的に供給できるようにしたのが「種麹」である。明治期に入って純粋培養の技術が確立されたことで種麹の製造・販売が行われるようになり、醱酵・醸造の市場はさらに成長することとなった。

大仙市刈和野に研究所を構える「秋田今野商店」は日本有数の種麹の供給者である。創業から108年を数え、国内初の純粋培養技術の確立やアルコール生産効率の劇的向上など、常に技術を追い求め、微生物の未知の可能性を引き出すことに努めてきた。そして現在は、約10,000種を保有する総合微生物スターターメーカーとして国内外に名を馳せる。

コアの技術と人材を活かした事業展開

同社の事業展開のキーワードは「食品」「健康」「環境」。環境が体にいい食品を育み、食品が人間の健康を作る。この理念に基づき、現在は基幹事業である「種麹」の他、「微生物農薬」「乳酸菌」の事業を展開している。

微生物農薬とは、もともと土壌に存在する菌の中から、殺虫効果や土壌改良効果などの農業に有用な効果がある菌を培養して作られる農薬だ。化学合成物質を含まず、人体・家畜・土壌等への影響が限定的なことから、環境負荷の少ない農薬として重宝されている。

乳酸菌の事業ではパウダー状の「ナノ型乳酸菌」を扱っている。近年の研究から、乳酸菌は死んだ状態でも健康への効果があることが確認されており、極小粒子の乳酸菌は体内で吸収されやすいため、サプリメントの他、チョコレートやガムなどへの食品添加物として活用されている。

いずれの事業においても、その中核にあるのは長年培ってきた分析・培養の技術だ。そして、その要になるのは研究者たちの感性と忍耐力。微生物の日々の変化を五感で捉え、声なき言葉を汲む。微かな兆候を見逃さず、確実に再現できるまで、確証に達するまで、粘り強く試行を繰り返す。そんな研究に没頭しているからこそ、今日の礎を築いてきた先人への敬意を忘れない。研究の成果を社会に還元したいと語る今野社長の屈託のない笑顔、好奇心に満ちた瞳の奥には、全ての微生物への感謝すら窺える。