

特許 とれたて!

秋田県内で取得した特許を紹介

「熟成味噌ディフェンシン®」 横手から発酵文化を発信!



横手の食材と技術で、
免疫力の強い
身体づくりを支えたい



よこて発酵文化研究所
たがいと としお
所長 多賀糸 敏雄



※煉瓦積みにした室(むろ)の中のこうじ箱

独自開発の味噌で特許を取得

日々の食事から健康寿命を支える

よこて発酵文化研究所 事務局

〒013-0354

横手市大雄字狐塚253番地

(横手市園芸振興拠点センター内)

TEL. 0182-35-2267

FAX. 0182-52-2727

<https://ft-town.jp/>



HP

横手に息づく「発酵食文化」を深掘り

秋田県内でも特に横手市は、発酵食文化が盛んな場所として知られている。漬物や味噌・醤油、酒蔵など発酵の力を利用した食品が古くから多く造られてきた。県南内陸部は冬には豪雪となる地帯。冬季、雪に閉ざされるため、保存食が積極的に造られたこと、寒さによってゆっくりと発酵が進む環境など、豊かな発酵食文化が醸成される素地があったのだろう。

横手市で発酵のまちづくりを目指し、平成16年に設立された「よこて発酵文化研究所」の所長・多賀糸敏雄さんに、この度特許を取得した「熟成味噌ディフェンシン®」についてお話を伺った。

そもそも商品名にある「ディフェンシン」とは、免疫力を高める成分「ヒトβディフェンシン2」に由来している。広島大学名誉教授・渡邊敦光氏の著書に「味噌には免疫力を向上させる働きがあり、ガン予防に繋がる」という記述がある。それを知った多賀糸さんは、横手の味噌にはどんな機能があるのかを疑問に思い、調べてみることにした。

オール横手で開発した「熟成味噌」

研究の結果、横手の味噌には「ヒトβディフェンシン2」という口腔、肺、気管、消化器官などの粘膜の抗菌力の向上をサポートする成分が多いことが判明。横手市内の4つの製麹店が結集した「発酵のまち横手FT事業協同組合」が製造元となり、大仙市の秋田今野商店の特別な麹菌を使用した「熟成味噌ディフェンシン®」の開発に5年かけて成功、商品化となった。原材料には横手市産のお米や青大豆を使用し、オール横手にこだわった。

「日々の食事に取り入れてもらうことで抗菌力を向上させ、感染症や食中毒にかかりにくい免疫力の強い身体づくりを支えてくれる。ぜひこの技術は特許を申請したいと考えました。」

令和元年には「ヒトβディフェンシン2誘導用味噌」も特許庁に申請し、令和5年に特許取得となった。多賀糸さんは「横手の食材と技術、そして食文化を結集してできた商品です。今後は販売に力を入れていきたいと考えています」と意気込みを語ってくれた。



写真左から順に、FT事業協同組合の一員である有限会社新山食品加工場の代表取締役新山肇さん、よこて発酵文化研究所の多賀糸敏雄所長、株式会社丸幸の小林忠通企画室長。



「熟成味噌ディフェンシン®」は麹たっぷり甘みがあるのが特徴。横手市内のスーパーや、ECサイトで購入可能。



仕込みの日の朝から強力な蒸気で大豆を蒸し上げ、柔らかくしてから潰し、麹や塩と合わせて仕込む。