

パ 関 西

●●424●●

天然甘味料「ステビア」を製品化

守田化学工業

守田化学工業(大阪府東大阪市・守田豊重社長)は1949(昭和24)年設立の甘味料メーカー。設立当初は合成甘味料の製造販売を手がけていたが現在は天然甘味料「ステビア」を製造販売。甘味が強く、低カロリーの「ステビア」は安全な甘味料として多くの食品に使われている。

戦後の劣悪な食糧事情の中、砂糖の代替品としてズルチン、チクロなど化学物質を原料とする合成甘味料の製造を政府が許可、設立当初は同社もこれが主力商品であった。しかし次第に有害性

南米原産の植物“ステビア”を改良 評価された安全性と低カロリー

さまざまな食品に使用される

の商品化に成功した。また1974(昭和49)年には大規模栽培もできるようになり、栽培から抽出精製までの一貫体制を確立。ステビアの名称を1000グラム使用すると386・9キロカロリだがステビアなら0・25グラムの使用で済むと同じカロリーにも関わらず甘さは400倍。



南米原産のステビアを甘味料として品種改良。世界初の商品化に成功した



ステビアは「天然成分」で安全・低カロリーが評価され多くの食品に使われている

み、カロリの補強」と位置づけ、創業以来の甘味配合のノウハウを活用し砂糖と組み合わせた使用方法を提案し、健康に貢献していきたいと語る。

一方さらにステビアの甘み成分を向上させる品種改良も引き続き行っており、市場の一層の拡大を目指している。守田社長は「今では世界中でステビアの栽培が行われているが付加価値の高い新品種の開発ができれば国内で栽培したい」と語り、日本の農業振興のお手伝いができればと構想を明かした。

安全性については様々な試験を経て2007(平成19)年に日本国内で規格化、2011(平成23)年は国際食品規格委員会(CODEX委員)で規格化がはかられ、天然物の中で最も安全性が確認された植物由来の甘味料であることが認められている。

製造コストも砂糖より3割程度低く、砂糖より優位にあるように見えるが、守田社長は「人間が本来に甘い、おいしいと感じるのはショ糖を含む砂糖だけ。甘み以外にも砂糖にしか出せないおいしさがある」とし「現在

所在地・営業本部 大阪府東大阪市稲田上町1番18号
TEL 06・6744・8877
FAX 06・6744・8777
URL <http://moritai-kaga-kurikogyo.co.jp/>