

新天然甘味料を生産

守田化学工業新見工場

甘味料など食品添加物製造の守田化学工業（大阪府東大阪市）は、南米原産の植物・ステビアから得られる天然甘味料の新製品を開発し、新見工場（新見市足見）で生産を始めた。砂糖の350倍程度の甘さを確保しており、使用量を減らしてカロリー摂取を抑えられる利点がある。世界的な健康志向の高まりに対応し、国内外に売り込む。（太田知二）

ステビアはキク科の植を手掛けるほか、中国の契約。乾燥させた葉を溶解、約農場（約300畝）で栽培殺菌、精製して純度を高め、培した乾燥葉を精製して製した甘味成分を抽出し、食品品化している。今回開発した添加物として利用する。同たステビア甘味料は、新品社は1971年に世界で初種から抽出した微量の甘味めてステビア甘味料を商品成分を有効利用し、砂糖の化。現在は200種類以上350倍程度の甘さに仕上を製造し、炭酸飲料やキャンデー、ゼリー、水産加工品など幅広い食品に利用されている。

新見工場は苗の品種開発

製品名は「レバウディオAD」。従来の用途に加え、



ステビアの苗の品種開発も手掛ける新見工場

甘さ砂糖の350倍 カロリー摂取抑制



新見工場生産を始めたステビア甘味料の新製品

ダイエット食品や乳酸菌飲料への拡販を目指す。量産に向け、新見工場内に専用の精製設備を備えた新棟（鉄骨平屋、約200平方メートル）も整備した。投資額約3億円。

同社によると、ステビア甘味料の世界市場は砂糖や人工甘味料の代替品として需要が高まっており、ここ数年は毎年1〜2割ペースで伸びている。今後は販売面で欧米企業との提携も視野に、現在年間約130トンの生産量を2年後には170ト以上に引き上げたいと考えて。

糸山和年新見工場長は「ステビアは天然の低カロリー甘味料で、健康や食の安心に貢献できる素材。苗の開発から一貫生産できる強みを生かし、今後さまざまな食品に対応した製品を生み出したい」と話している。

守田化学工業は1960年設立、資本金5560万円。新見工場は唯一の生産拠点で77年稼働、従業員27人。