

## 産・学の架け橋となることで、 新たな県産品を生み出す

### 株式会社バイオジェット

CEO（代表取締役）  
先端研究部 研究統括



つかはら まさとし  
塚原 正俊



手前左 瓶入り「沖縄だけの塩麴」(400～500円) 右「沖縄そばふりかけ」(400円)、奥「塩麴の素」(600～700円)。

#### 株式会社バイオジェット

■住所: 〒904-2231 沖縄県うるま市塩屋315  
■TEL&FAX: 098-979-3515  
■URL <http://www.biojet.jp>

#### 先端バイオ技術で製品を共同開発

最先端のバイオ技術を駆使し、共同研究により泡盛などの開発を行っている株式会社バイオジェットが、今注目を浴びている。代表の塚原正俊氏は、「僕はもともと研究者で、遺伝子操作されたマウスを使った神経発生という研究を10年近くやっていました」と分子生物学の研究者としての顔を話す。その後、大手乳製品メーカーで高機能性食品の開発を経験したのち、県の第3セクター株式会社トロピカルテクノセンターをへて、株式会社バイオジェットを立ち上げた。そのような同社の事業内容は多岐にわたる。基礎研究からコンサルティング、科学セミナーまでこなし、泡盛の醸造元数社と提携し、新製品の開発なども手掛ける。製品開発においては、工場での製造経験を有するスタッフによる具体的なアドバイスを始め、最先端の分析機器を使い味を評価する。

#### 独自視点の商品で勝負

そのような同社が研究成果を応用して製造・販売しているのが、「沖縄だけの塩麴」だ。同塩麴は、一般的な黄麴を使ったものだけでなく、自社で開発した紅麴入りと黒麴入りの3種類がある。紅麴は、県内では「豆腐よう」の材料として知られているが、「実は紅麴に含まれる成分は、コレステロールを下げる効果があることがわかっており、健康食品の原料として注目を浴びています」と紅麴の有用性を語る。「しかし、紅麴は繊細な菌のため清潔な環境でないと育たないのです」と製造の難しさも話す。

そのような「沖縄だけの塩麴」は、“漬ける・塗る・味付け」といった万能調味料としてさまざまな料理に使える。「紅麴入り塩麴」は、紅麴の特性により素材の味がまろやかになり、甘みが増し魚料理に合う。「黒麴入り塩麴」は、クエン酸によるほのかな酸味が肉のうまさを引き立てるため肉料理に合う。

この他にも、県内の泡盛醸造元「有限会社神村酒造」と共同開発した「芳醇浪漫 守禮35度」は、新開発した“芳醇酵母”により、新酒にもかかわらず古酒のような深い香り<sup>クース</sup>と味わいをもつ。

開発にあたっては、古酒の香りと甘み成分である「マツタケオール」と「バニリン」に注目した。芳醇酵母を使用することで、一般的な泡盛の醸造に使われる酵母に比べて、「マツタケオール」は10.5倍、「バニリン」は2.0倍に増加するという。

#### 自社の技術力で県内企業に貢献したい

さまざまな企業と共同開発を行っているバイオジェットは、最先端の高速遺伝子解析装置であるNGS（Next-Generation Sequencer：次世代シーケンサー）を使って研究開発を行っている県内唯一の企業だ。しかしながら、同装置を使った共同研究は主に本土の企業と行っているという。「今後、県内の企業ともNGSを使って製品の共同開発ができるようになれば高い競争力のある製品の開発も可能」と夢を語る。県内で自社の研究施設をもつ企業は少ないが、そのような企業と同社が連携することで、新たな県産品の誕生が期待できる。そのような同社の今後の動向に注目したい。