

オフィスの

窓から



出口尚

沖縄の健康食品として広くその名が知られる「琉球もろみ酢」は、1973年に石川酒造場の石川信夫氏が、泡盛の蒸留後にできるカシジエーから開発、製造された「むるん酸」が原点です。

石川氏はカシジエーを与えられた沖縄の豚が病気にかかりにくく、肉質が良いことに着目し、人にとっても大いに役立つ成分が含まれているはずだとの発想からむるん酸の開発に着手されたそうです。

もろみ酢 県民の健康に

商品発売当初はなかなか販売の成果は得られなかったそうです。ところが98年に大きな転機が訪れます。高血圧の特効食を求めて世界中を回っていたいらした坂倉弘重医学博士が石川氏と出会われ、著書「飲んで治す高血圧の特効食」の中で広く全国に紹介されたのです。

それ以来、全国から商品についての問い合わせ、注文が殺到し、琉球もろみ酢という統一商標でその売り上げは伸びていきました。それ以来、県下の泡盛メーカーがこぞって生産に参入し、04年には泡盛の総売り上げを上回りました。05年には開発者の石川氏が第1回ものづくり日本大賞を受賞されています。

08年にもろみ酢公正取引協議会が設立され、現在15社の泡盛メーカーが製造・販売しています。また9月の日を「琉球もろみ酢の日」として普及

活動に取り組んでいます。

琉球もろみ酢にはクエン酸やアミノ酸をはじめ多くの有効成分が含まれています。特にクエン酸は体内で発生する活性酸素(疾病や老化の原因物質)の抑制効果に優れています。アミノ酸は筋肉や血色素の主要素となります。このように健康づくりに欠かすことのできないものなのです。

全国通販大手のカタログハウスでは健康食品部門において14年連続で売り上げナンバーワンとなり、年間30万本の販売実績を上げています。

残念ながら県民の健康問題を抱える沖縄県においての愛飲数は、製造本数の数パーセントにすぎず、より県民の利用に期待するものです。

来年3月には琉球大学、長崎国際大学、石川酒造場が共同開発した乳酸菌飲料「美らビオ」が発売の予定です。(南島酒販社長)

次回は鯨本あつこ氏(NPO法人離島経済新聞社統括編集長)です。