

食にこだわる独創的技術で健康生活を演出する 株式会社ミル総本社

今回は、「健康」を創造する健康生活応援企業の株式会社ミル総本社 代表取締役にお話を伺いました。



西村 敏修 代表取締役

ミル総本社設立のきっかけ

株式会社ミル総本社は、エコライフを目指す健康創造企業として、食品の機能性を追及する研究開発を行っています。健康との関わりは、私がサラリーマンをしていた頃に体調を崩し、その時に「体が丈夫でなければ能力があっても役に立たない。健康が一番大事」ということを痛感して健康に関心を持つようになったことがきっかけでした。そんな時に九州の大学教授が提唱されていた健康補助食品的な植物性のスキムミルクのことを知り、健康になれる食品の販売を生涯の仕事にしたいと考え、健康栄養補助食品の販売を始めました。社名につけた「ミル」は、子供の成長にとって大切なミルクを意味しており、自然の成長源になぞらえて社会における当社の「役割」をイメージしています。

研究開発部門の設置と大学との連携

当社を立ち上げた頃はまだ、研究開発部門であるバイオアルビン研究所はなく、当社の乳酸菌をベースにした乳酸菌飲料を委託製造していました。その乳酸菌飲料の販売が軌道に乗ってきた頃、会社にとっての大きな転機がやってきました。製造を委託していた工場が倒産し、生産をやめるか大阪にある工場ごと生産設備を買い取るかの選択を迫られることになったのです。八方塞がりの状況でしたが、生産技術を熟知した工場長を研究所長として京都に招くことで、当社に研究開発部門を設立することを思いつき、本格的に乳酸菌の研究開発に着手しました。乳酸菌研究では、近畿大学薬学部の薬用資源研究室と共同研究する機会を得ることができました。特に面識はありませんでしたが、大学に飛び込みで乳酸菌を持ち込み、飲用により体の調子が良くなる効用を説明したところ、非常に興味を持たれました。3年間の研究の結果、オリジナル乳酸菌の効果をデータとして確認することができ、商品としての品質と効用の確かさを具体的に証明することができました。

特定保健用食品の商品化

昔は、少なからず健康食品に対してまゆつばもの的な印象

があり、製造や販売している業者も野放し的なところがあったため、国民に対して適切な健康・栄養食品の情報提供を行うことによる安全性の確保を目的に、厚生労働省が財団法人日本健康・栄養食品協会を設立しました。ここで、健康補助食品や特定保健用食品、栄養機能食品などの基準が新たに定められました。そして、私が食品への健康表示(健康への効用を示す表現)を許可する特定保健用食品の基準づくりに携わったことをきっかけに、自社商品で特定保健用食品の認可を取得することを考えつき、イソマルトオリゴ糖がビフィズス菌を増やしておなかの調子を整える乳酸菌飲料の認可に取り組みました。特定保健用食品の認可には、商品の一つ一つに対して生理的機能や特定の保健機能を示す有効性や安全性等に関する科学的根拠についての審査があり、時間と労力を費やしましたが、平成9年に認可を得ることができました。続けて、食後の血糖値の急激な上昇をおだやかにする働きを持つ粉末コーヒーで認可を得ました。この商品を開発した当時、特定保健用食品飲料は茶飲料がほとんどで、一般的に飲みすぎは体に良くないというイメージがあったコーヒーの商品は存在しませんでした。そこで調べてみると、コーヒーは1人あたりに換算して、ほぼ毎日1杯飲まれていることがわかりました。しかも、食後や休憩の時など飲まれるシーンは非常に多彩で需要は大きいことに着目し、商品化を目指しました。当社の主力商品として大き



特定保健用食品の健康表示

く成長した「フィットライフコーヒー」は、京都産業の振興と発展に貢献した独創性のある優れた技術に与えられる京都中小企業技術大賞の優秀技術賞を平成14年度に受賞しました。

安心・安全・確かな品質の提供

当社は、独創的な技術開発力で新しい商品の提案を続けていきますが、お客様に対して「安心・安全・確かな品質」の商品をお届けすることを常に最重要方針としています。賞味期限の設定にしても、科学的な根拠を得るために保存試験を行っています。一つの商品には多くの素材が使われており、変質の有無の検証には時間をかける必要があります。しかし、品質の保証のためにはここをおろそかにする訳にはいきません。また、平成16年に国際品質管理基準のISO9001も認証取得し、生産現場の環境にも配慮しています。



最後まであきらめない

当社の独創的な技術開発力は、「こんなことにチャレンジしたらどうなるだろう」という“ひらめき”から生まれています。ただし、初めから「無理だろう」という思いを持ってしまうと失敗してしまいますので、失敗をしても何か他に方法があるはずだとあきらめないことが大切です。数々の失敗を続けたとしても最後に一度成功すれば、今までの失敗は成功へのプロセスとして全て成功に変えることができます。あきらめないためには努力が必要ですが、中小企業が研究開発をするために設備や資金を自前で調達するのは大変で、自社だけで努力を続けることは難しいです。そこで、自社にない技術や知識、ヒントを持つ大学や公的な試験研究機関等をうまく活用すれば前に進むことが可能になります。

産学公連携によるGABAの研究開発

グルタミン酸から生成されるγ-アミノ酸(GABA)には、

抑制性の神経伝達物質として興奮を抑え、ストレスを低減する作用が認められています。その効果からGABAを使った商品が多く販売されていますが、GABAそのものには様々な生産方法があります。当社のGABAは、脱脂乳とトマト果汁を含んだ培地でラクトバチルス・ヘルベチカスおよびラクトバチルス・カゼイという2種類の乳酸菌を混合培養し、GABAを含有した乳酸発酵食品を製造する方法です。京都府中小企業技術センターに技術指導を受け、平成15年に特許登録しました。その後も研究を重ね、現在はGABAを高生産する発酵乳飲料用乳酸菌を選抜し、同時に培養方法を改善することで従来よりも高濃度のGABAを含有する発酵乳の開発に取り組んでいます。この研究は、京都府の補助事業認定を受けて、京都府立医科大学にデータの蓄積や解析の協力を得ています。そして、10年間に及ぶGABA研究の成果の一つとして、新開発素材「トマト発酵ギャバ」が誕生しました。トマト発酵ギャバはトマトの高栄養価値を利用し、天然型で高濃度のGABAを含んでいます。この健康素材を「ふりかけ」として新商品化することができました。

「健康」と「幸せ」の創造のために

特定保健用食品や健康食品等は着実に消費者に受け入れられ、健康志向も一昔前と比べ非常に高まりをみせる世の中になりましたが、新たに研究や開発を始める際、我々は常に10年先も必要とされるものは何かといったことを意識しています。例えば、現在進行している高齢化社会やストレス社会を見据えて取組を始めたのがGABAの研究でした。そしてこれからも、生活で欠かすことのない食事等のシーンで、そこに一工夫加えることで普段のリズムを変えることなく負担に感じることはない健康改善を続けられるような提案を大事にしていきたいです。これこそが、我々が理想とする健康づくりであり、少しでも人に役立てることを考えて仕事をするという原点を忘れずに「健康」と「幸せ」の大切さを探求した商品づくりによる社会貢献を続けていきたいと思えます。

DATA

株式会社ミル総本社 代表取締役 藪 修弥 氏

所在地 〒612-8435 京都市伏見区深草泓ノ壺町29-8
創立 1977年11月18日
資本金 30,000千円
従業員 30名
事業内容 特定保健用食品、栄養補助食品、スキンケア商品の製造・販売
TEL 075-645-2440
FAX 075-645-2450
E-mail mill@mill.co.jp
URL http://www.mill.co.jp/

【お問い合わせ先】

京都府中小企業技術センター
企画連携課 情報・デザイン担当

TEL:075-315-9506 FAX:075-315-9497
E-mail:design@mtc.pref.kyoto.lg.jp