

令和6年度 日本醸造学会奨励賞を受賞しました



北本勝ひこ日本醸造学会会長から表彰を受ける倉橋（右）

本日、10月8日に東京都内で行われた「令和6年度日本醸造学会大会」において、八海醸造株式会社（本社：新潟県南魚沼市 代表取締役：南雲二郎、以下弊社）の取締役製造部長である倉橋敦が、「奨励賞」を受賞いたしました。

日本醸造学会は、「醸造に関する学術研究の向上を図ること」を目的として昭和62年に設立されました。醸造学の学識や経験を有する個人や学術機関に在籍する学生会員などから構成され、年に一度10月に行われる大会では醸造学にまつわる様々な研究発表が行われるほか、醸造に関する研究および技術の開発に優れた業績をあげた会員1名に「奨励賞」を授与しています。本年は、弊社・倉橋が長年進めてきた「麴甘酒の研究による麴菌の健康機能性の解明」が高く評価され、「奨励賞」を受けました。

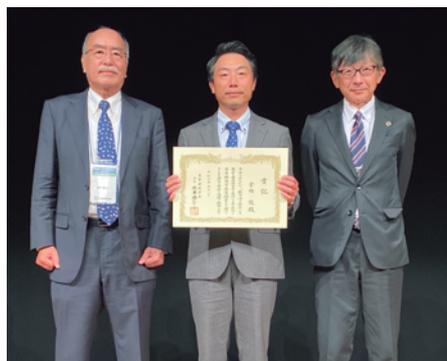
2009年から「麴だけでつくったあまさけ」を製造してきた弊社には、飲用されたお客様からその健康効果についてお問合せをいただくことが多くなってまいりました。しかしながら、当時、日本の発酵分野においては、乳酸菌や味噌、醤油や清酒などに比べ甘酒の研究報告は圧倒的に少ないものでした。そこで弊社では倉橋が中心となり、その成分分析をはじめ健康機能や安全性などについて多角的な研究に取り組み、健康飲料として認知が広がる麴甘酒についての研究を進めてまいりました。その結果、麴甘酒には発酵により主成分のブドウ糖以外にも350を超える成分が含まれていることや安全性について解明を進めてまいりました。さらに2021年には麴甘酒の継続飲用で便通が改善されることを改めて確認し、その働きが「麴菌によるもの」であることを明らかにいたしました。2022年には麴甘酒の継続飲用により頬肌の水分量が維持されることを確認し、その働きが麴由来のグルコシルセラミドであることも明らかにしています。

今回、こうした麴甘酒の研究が評価されたことについて倉橋は、「古来日本人が愛飲してきた麴甘酒の健康機能を明らかにすることができ大変うれしく思っています。麴甘酒は、伝統甘味飲料から機能性飲料としての飛躍を遂げたともいえ、これからも麴甘酒の美味しさと健康機能を深堀していきたいと思えます」と、受賞の喜びとともに更なる研究への意気込みを述べました。

この度の倉橋の受賞は弊社にとって大変に光栄であるとともに、麴甘酒のリーディングカンパニーとして、これからもますます麴甘酒の効果と魅力をあらゆる側面から引き続き追求し、消費者の皆様へ安全で安心できる製品をお届けできるように努めてまいります。

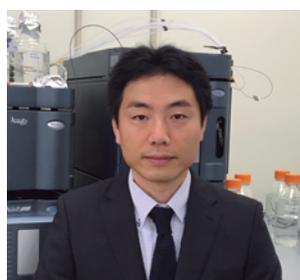
日本醸造学会奨励賞とは

日本醸造学会において、醸造学の研究・技術開発に優れた業績を挙げた者のうち、所定の雑誌に論文が掲載されており、かつ満 50 歳以下である会員毎年 1 名に対して授与されています。



写真左・日本醸造学会 北本勝ひこ会長
中央・八海醸造 倉橋取締役製造部長
右・日本醸造学会 秦洋二副会長

八海醸造 取締役製造部長 倉橋敦プロフィール



1979 年生まれ。

静岡県立大学大学院で食品栄養科学を専攻修了後、食品メーカーに入社。その後、東京家政大学大学院にて学位を取得。

2014 年に八海醸造株式会社入社。

長岡技術科学大学客員教授
新潟県立大学大学院客員教授

製造元・お客様からの問い合わせ先

八海醸造株式会社

新潟県南魚沼市長森 1051 番地 フリーアクセス 0800-800-3865 (月-金 9:00-17:00)

このリリースに関する報道機関からの問い合わせ先

(八海醸造グループ広報担当窓口)

株式会社八海山 広報担当：浜崎 東京都中央区築地 4-5-9 築地安田第二ビル 3 階

Email: press@hakkaisan.co.jp 電話 03-6264-3366

HAKKAISAN