



百白糀 (ひゃくびやくこうじ)

牛乳一筋でまもなく創業100年を迎える当社ですが、数年に渡り研究試作を積み重ね、誕生したのがこの百白糀（ひゃくびやくこうじ）です。

宮崎県と共同開発及び製造特許を出願している本商品は当社しか製造できません。

「百白糀」は選りすぐりの国産糀菌と宮崎県産の生乳だけで製造したまったく新しい乳飲料です。栄養バランスの良い乳の成分を、糀（こうじ）の酵素力でアミノ酸レベルにまで分解する事で牛乳の100倍以上の遊離アミノ酸となり、あまり消化を必要とせず手軽に栄養を補給することができます。無添加・無着色・砂糖不使用ですが、甘みであるブドウ糖を豊富に含んだ乳飲料です。「百白糀」は、どなたでもとても飲みやすくバランス栄養満点です。

搾りたてのこだわりの牛乳と、長時間発酵されたこだわりの糀、そして無均一化、低温殺菌と原料から製法までこだわっております。



日南海岸の入口「堀切峠」付近
は絶好のビューポイント



みんなの願いが届くようにと誕生した
宮崎市青島の「幸せの黄色いポスト」



南国を感じさせる県立青島亜熱帯植物園



甘酒を母乳代わりにしたという説話が残る都萬神社

麴と牛乳のパワーが凝縮 全国初の牛乳甘酒

宮崎県宮崎市

有限会社 白水舎乳業

有限会社 白水舎乳業は間もなく創業100年を迎える老舗の乳業メーカーです。ある出来事を機に、新商品の開発に着手。試行錯誤の末、誕生したのが牛乳甘酒「百白糍」です。

完全食品といわれた牛乳と飲む点滴の甘酒

ある出来事とは5年前に起きた口蹄疫の流行です。殺処分を余儀なくされる酪農家が現れるのを見て、(有)白水舎乳業代表取締役社長の都成謙三さんはなんとか力になりたいと、牛乳を使った付加価値の高い商品を作ることになりました。どんな商品がよいだろうかと思案していたとき、都成さんの頭に浮かんだのが牛乳と甘酒の組み合わせです。「牛乳は完全食品といわれ、たぐい栄養価が高い食品です。甘酒も、飲む点滴といわれるほど栄養豊富な飲み物です。この2つを合わせたら、これまでにない最強の栄養ドリンクになるのではないかと思ったのです」と都成さんは話します。

もともと宮崎県は甘酒と縁の深いところ。宮崎市から車で30分ほど行ったところにある都萬神社には甘酒にまつわる説話があります。祭神の木花開耶姫が3人の皇子を同時に育てるのに母乳が足りなくなり、田を作ってその田の稲(米)で甘酒を造り、3人の皇子を育てたといえられています。この説話を聞いて「赤ちゃんにアルコールを？」と思う人がいるのではないだろうか。甘酒には、酒粕で作るアルコールが含まれるタイプと米麴で作るノンアルコールタイプの2種類があります。もちろんこの説話に出てくる甘酒は後者のほう。都成さんが取り組んだ甘酒もノンアルコールです。

遊離アミノ酸がすごいことになっていた!

昔から人々に飲まれてきたノンアルコールの甘酒は米麹と水だけで造ります。麹は米や麦、大豆などの穀物に麹をふりかけて繁殖させたものです。その際、麹は100種類以上の酵素を作り出します。酵素はそれぞれ働きが異なり、中でも大きな役割を果たすのがでんぷんをブドウ糖に分解するアミラーゼとたんぱく質をアミノ酸に分解するプロテアーゼという酵素です。



「酪農家なくては白水舎なし」と都成謙三さん

米麹を加熱すると、麹菌はアミラーゼを使って、米に含まれるでんぷんを糖化させます。これが甘酒です。都成さんは、「この甘酒に牛乳を加えたら、麹菌が作り出すもう一つの酵素、プロテアーゼが牛乳に含まれるたんぱく質を分解してくれるはず」と考えたのです。その結果は、都成さんの予想をはるかに超えるものでした。

「成分の分析を依頼していた宮崎県食品開発センターから『すごいことになっています』という連絡をもらいました。遊離アミノ酸が牛乳の100倍以上、ヨーグルトの26倍以上、通常の市販甘酒の4倍以上も含まれていた

のです」

都成さんはこの製品を、牛乳(白)は命の水という意味をもつ社名白水舎の「白」と、創業100年かつ牛乳の100倍以上の遊離アミノ酸を含むという意味を込めて「百白桃」と名付けました。



「夏バテ対策にもってこいです」と山中章英さん



学校給食で白水舎の牛乳を飲んだ子どもたちからのお礼の手紙が、工場(写真右上)に併設された店舗内にいくつも貼られている



「百白桃を飲めば、宮崎の太陽のように心も体も輝いてきます」と白水舎のスタッフの皆さん

製造工程



①十分に水を吸った米麹を加熱し、米のでんぷんを分解させて甘酒を造る。担当する三浦正志さんは「麹は生きもの。それぞれの麹に個性があります」と話す



②甘酒と牛乳を混ぜ合わせる



③もっとも重要なのが温度管理



④容器を並べて次々に充填



⑤1時間ほどかけて低温殺菌



100種類以上の酵素
を作り出す米麹

「百白糥」は甘酒の風味とミルキーな味わいを同時に楽しめる、欲張りな飲み物です。砂糖を一切使っていないのにすっきりとしてやさしい甘みがあります。これはブドウ糖の甘みです。「ブドウ糖は脳の唯一のエネルギー源ですから、勉強や会議などの前後の飲み物にピッタリ。また、消化を必要としない遊離アミノ酸が豊富に含まれているので、運動前後や病中病後のエネルギー補給にもお勧めです」(同社新事業部マネージャーの山中章英さん)

百白糥は料理に使うこともできます。都成さんの最近のお気に入りには百白糥で作る食パンです。「砂糖を入れる

ブドウ糖のすっきりとしたやさしい甘さ

必要がなく、しかももちっとしてとてもおいしいですよ」と都成さん。「これから宮崎大学と一緒に百白糥の機能性を追求していきます。またびっくりするような結果が得られるのではないかと私たちもワクワクしています」と都成さんたちは百白糥の秘めたるパワーに期待を寄せています。

百白糥8本セット



こちらで紹介した商品は
本誌16ページに掲載しています

こんな飲み方も 楽しめます

百白糥はそのまま飲んでももちろんよいですが、シナモンをふりかけるだけでティータイムにぴったりの飲み物になります。また、トマトジュースを注いでお好みでレモン汁を加えれば、トロピカル風なドリンクに変身。百白糥と凍った小松菜をミキサーにかけてスムージーにすれば野菜不足の方にピッタリの飲み物に。小松菜の代わりにバナナやリンゴを使うのもお勧めです。あなたのアイデアでオリジナルドリンクを作ってみてはいかがでしょうか。



「百白糥は酪農家にとっても嬉しい商品です」と石川牧場の石川幸次さん