

夏の疲れ 甘酒いかが

健康面重視した商品続々

栄養価や機能性を前面に打ち出した甘酒が、次々と登場している。コロナ禍で消費者の健康志向が高まったことも背景にある。夏の疲れも出やすいこの時期、試してみてもいいだろう。

「甘酒を体調管理に役立ててほしい」。米こうじと甘酒の専門店「のレン MURO(ムロ)」(東京・神楽坂)が、7月に発売した「A amasake(エー・アマサケ)」にはそんな思いが込められているという。

同店の運営会社「コラゾ

難消化性たんぱく質に着目した甘酒などが並ぶ店内(東京・神楽坂の「のレン MURO」で)



ン」と、金沢工業大教授(農学)の尾関健二さん、大分県の酒蔵「ぶんご銘醸」が共同開発した。悪玉コレス

テロールを体外に排出する役割がある難消化性たんぱく質が、一般的な甘酒の約6倍含まれている。コラゾン代表の大村智則さんは「発酵食品である甘酒の健康効果を際立たせることができた」と話す。

マルコメ(長野)は9月、人気の「プラス糀」シリーズで、甘酒の新品を出した。米に含まれるオリゴ糖を引き出した「糀甘酒 Lオリゴ糖」と、乳酸菌でさらに発酵させた「糀甘酒 L乳酸菌」という名前の2商品だ。「成分を分かりやすく打ち出すことで、若い世代にも響く商品にしたかった」と同社開発担当の山崎茜さん。

機能性表示食品も登場し

た。日本盛(兵庫県)が1月に発売した「もち麦と糀のけんこう甘酒」は、米こうじやもち麦に含まれるアミノ酸の一種「GABA」が持つ血圧降下効果機能をつたう。同社広報担当の桑名寛さんは「主要購買層の70代女性は血圧の悩みを抱える世代。そこに訴えたいと考えた」と説明する。

発酵に詳しい東京農業大教授(農芸化学)の前橋健二さんは「発酵食品である甘酒の健康効果はあまり認知されていなかった。健康への効果を打ち出す製品が増加する背景には、消費者へ機能をわかりやすく伝える需要を広げたいという製造者側の狙いがある」と分析する。