

伝統的調味料の国際化への対応 醤油の国際化に向けた取り組み

キッコーマン食品株式会社 生産本部品質管理部

佐々木 努

しょうゆの輸出の記録は古く、江戸時代にはオランダ人などによって持ち出されているが、当時野田の醤油がどれだけ含まれていたかは不明である。しかし、明治期に輸出されたキッコーマン印の容器が2009年にオランダ発見され、明治12年(1879年)にはすでにキッコーマン印がアメリカカルフォルニア州で商標登録を受けた記録もある。野田醤油株式会社設立の4年後、1921年には横浜派出所を開設し輸出業務を開始、1939年には戦前最大の輸出量となり、9000KL近い醤油が国外へ輸出されている。

戦後、1947年にGHQが制限付きで民間貿易を再開（しょうゆ許可）し、1949年からキッコーマンは、対米輸出を再開した。1957年には、日本食専門店だけではなく、現地スーパーへの納品をめざし、サンフランシスコにKikkoman International Inc. (KII) を設立した。また1967年には醤油をバルクでアメリカに輸送しカルフォルニア州オークランドの現地企業による瓶詰めを実施することにより、はじめて「Product of USA」として販路が広がった。そして、1973年にはとうとうアメリカカウイスクシン州に工場を設立し、アメリカでの製造販売が本格化することができた。この成功により、その後1984年にシンガポール、1990年に台湾、1997年にオランダ、1998年にアメリカカリフォルニア工場を建設し、輸出から現地生産へ移行してきている。

そのなかでも北米でのビジネスにおいて、たびたび米国FDA（食品医薬局）から指摘を受ける問題点が発生し、そのたびに技術的な妥当性を説明して、輸出停止の危機を回避してきている。

①1969年（昭和44年）には「安全食品（Generally Recognized as Safe）」（GRAS物質）のリストから、「安全性を認めるデータが不足している」として、しょうゆが除外されることになるが、当社の研究所にてデータを揃えて、安全性を説明することにより再びGRAS物質として承認されることとなった。

②1975年（昭和50年）にはFDA（米国食品医薬品局）がしょうゆを暫定的に「腐敗しやすい食品」の分類に入れ、「低酸性食品規則」にもとづく表示を義務づけことになった。しかし、FDAの検討会の席で当社が中央研究所の調査研究データをもとに論述を行なったことからしょうゆを低酸性食品規制の対象からはずすことになった。

③しょうゆを原料とした関連調味料である「めんつゆ」は、pH>4.6、Aw>0.85であるため、米国の低酸性食品に分類され、ボツリヌス菌に対する安全性を証明する必要がある。1990年にFDAとのやり取りをもとに、日本の「めんつゆ」の安全性を証明する論文を公表し、「日本のめんつゆの安全性」を公知の事実とすることにより米国への輸出が可能となった。

④2011年に米国食品安全強化法が制定され、バイオテロ法に基づく製造工場の登録、HACCP手法、PCHF規程の導入と、FDA監査に対応するために、本年までにグループ全社において、HACCPに基づく管理を明確にするFSSC22000を取得して運用してきている。これまで国内のグループ会社で、合計6回のFDA審査を受けてきたが、米国工場との事前の情報交換などにより準備を行い対応してきた。

【講演者の紹介】

佐々木 努（ささき つとむ）

所属：キッコーマン食品㈱ 生産本部品質管理部 部長

略歴： 1990年 東北大学農学部農芸化学卒、1990年 キッコーマン㈱入社、1994年 東京大学農学部有機化学研究室派遣、1996年 キッコーマン㈱研究本部、2004年 キッコーマンフーズ Inc.（米国）QAマネジャー、2011年 平成食品工業㈱中野台工場長、2015年 キッコーマン食品㈱商品開発本部しょうゆ開発部長、2017年より現職。