琉球大学学術リポジトリ

[会員のひろば]企業紹介　琉球セメント株式会社

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 南方資源利用技術研究会 公開日: 2014-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: - メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002017308

企業紹介　琉球セメント株式会社

琉球セメント株式会社は，昭和34年に設立された県内唯一のセメントメーカーで販売も同時に行っています．当社の製品は，ダムや道路，住宅などの郷土の社会基盤整備に寄与しています．又，グアム，香港，台湾等の東南アジア地域にも約18万トンの輸出を行っています．

一方，経営環境変化に対応する為に経営の多角化を進め，その一環として建設資材関連の販売実施，住宅・不動産事業及び食品開発事業等を展開しています．

食品開発事業では，琉球大学及び工業試験場等の御指導を得，沖縄の伝統食品である紅麹を使用した豆腐よう（食品名：唐芙蓉）と新しいタイプの紅麹漬け「酒盗」を商品化し製造・販売を展開しています．

当社が食品開発のテーマに唐芙蓉を選んだのは，唐芙蓉がまだ一般に知られてなく，首里王府や貴族等の上流階級の間で伝えられているという，〝高級性〟を有しており，琉球王朝時代の食文化をイメージできる要素をそなえていること，沖縄県の特産品としての地位を得ることにより，年間入域観光客約300万人をターゲットにした観光土産品の一役を担えること，大豆を原料とした食品で現代の健康志向に合っていること，琉球大学農学部安田教授らの研究で，豆腐よう製造秘伝が科学的に解明されていたこと，紅麹菌がコレステロール合成抑制物質を生産することが知られており，その応用展開が期待されるなどの理由からです．商品のネーミングにあたり，豆腐からくる安価なイメージの払拭に特に考慮しました．当社では，「唐芙蓉」というブランドにし，唐の国，中国に自生する淡紅色の花，芙蓉をもじっており，中国との交流の中で育まれた豆腐ようをイメージ化しました．

新しく商品化された酒盗は，紅麹を使用した漬け汁を活用し，従来の鰹の塩辛と異なり減塩化を図り，漬け汁の旨味を生かした新しいタイプの食品です．現在それらの商品の販売活動を勢力的に取り組んでいるところです．

当社と南資研との係わりでは，当初本業のセメント部門では担当研究員が「セメントの品質管理について」の第５回研究発表会にて発表以来２回に渡って発表を行っています．また新規事業の部門では，「食用天然色素の開発：紅麹菌における色素生産」（第６回）の発表や，南資研創立10周年記念シンポジウムでも「紅麹を使用した豆腐ようの事業開発」について紹介してきました．

今後とも南資研への積極的な参加によって各界専門の方々の意見を拝聴し，又，交流を深め，事業化に向けた新たなる研究開発を進めて行きたい．

図１　唐　扶　蓉

図２　唐扶蓉及び酒盗の商品形態