

タンパク質研究から社会的健康問題解決へ
大豆で新たな食品生み出す革新的メーカー

(株)エヌ・デイ・シー／コッチラボ(株) 代表取締役社長 市川 吉徳さん



大豆チップス
のりしお味 / ペジパーベキュー味



大豆ミート各種(ドライタイプ)

大豆麺(大豆100%) /
インスタント大豆ヌードル(大豆99%+かん水1%)→

大豆ミートや大豆麺など大豆を使った食品素材の開発・製造販売を手掛ける(株)エヌ・デイ・シー(岐阜県各務原市)。大豆ミートが今のよう注目されるはるか以前の2000年に設立され、各メーカーが手掛ける大豆ミート商品の素材開発・OEM生産という形で日本の大豆ミート市場の一翼を担っている。そんな同社が、2019年、創業者の市川賢治氏(84)から市川吉徳氏(45)への代表継承を行った。新たに就任した市川吉徳社長は、2013年に大豆食品の開発・販売を手掛けるコッチラボ(京都府京田辺市)を設立しており、これまでもBtoC商品を含め、さまざまな大豆食品のプロデュースを手掛けている。今回、両社の代表取締役となった市川吉徳社長に、同社が大豆に関わる経緯と大豆食品の開発について話を聞いた。

鉄鉱石とタンパク質研究から

(株)エヌ・デイ・シーは、市川賢治氏が40年ほど前に設立した(株)日鉄という会社がその前身となる。

同社は、鉄鉱石の研究をし、タンパク質の元となるアミノ酸を結合させる「アミノ酸金属」を発明。カビや藻や雑草が発生しにくい砂として、主に熱帯魚の水槽や水族館、ゴルフ場用として広く活用された。

また、中国の野生の蚕を粉末化して化粧品に活用するプロジェクトも手掛け、シルクのタンパク質研究にも関わっている。分野は違えど、タンパク質の研究が根底に関わっている会社だった。

そして、砂事業による収益の次の投資先として挙げられたのが、大豆

健康問題から大豆に行き着く

なぜ大豆だったのか。それは、市川賢治氏が、現代の健康問題を大きな社会課題として捉えていたからにほかならない。

弊誌2011年5月号のインタビューで市川賢治氏(当時社長)はこのように述べている。

「50歳を境に脳梗塞、動脈硬化など血管の大病を患う人が急激に増えている。その要因は、バランスを欠いた『食』なのです。研究していくと、肉や炭水化物を減らすにはやはり大豆が一番だという結論に辿り着いたのです。日本の年間医療費のうち、高齢者の医療費はおよそ半分近く。日本人がもっと大豆を食べれば、

国家の医療費を大幅に減らすことができます」

こうした問題意識は、同氏の小学生の頃から仲の良い同級生5人組のうち4人が医師になったことに起因する。「医師の本人は治療で(生活習慣病の)予防はできない。ぜひ研究者・実業家の立場から予防に取り組んで欲しい」と彼らから熱望されたことがその後押しとなっている。

こうして、(株)日鉄を畳み、2000年、大豆のタンパク質研究・食品開発のための新会社を設立。それが(株)エヌ・デイ・シー。社名は、Natural(ナチュラル)、Delicious(デリシヤス)、Creative(クリエイティブ)の頭文字を用いており、食品開発への思いが込められている。

コッチラボ(株)で企画・開発

「私が(株)エヌ・デイ・シーの代表に就任したのが2019年11月。それまでは別会社として同社の仕事に関わっておりました」

市川吉徳社長は、創業者・市川賢治氏の次男。大学卒業後はIT関連の企業に就職し、東京を拠点に15年ほど勤務していた。

しかし、2011年の東日本大震災を機に京都府京田辺市に移住。そ



撮影場所・コッチラボ株式会社にて

PROFILE

市川 吉徳 (いちかわ・よしのり)

1978年(昭和53年)愛知県生まれ。早稲田大学卒業後、IT企業に就職し、15年間勤務。2011年、東日本大震災を機に、東京から京都府京田辺市に移住。2013年11月、商品企画・開発に特化したコッチラボ(京都府京田辺市)設立。代表取締役社長に就任。2019年11月、株式会社(岐阜県各務原市)代表取締役社長に就任。



株式会社(株)エヌ・ディ・シー

〒509-0111
岐阜県各務原市鷺沼伊木山 1491-13
TEL 058-384-4009 (代表)
<http://v-ndc.com/>

コッチラボ

〒610-0332
本社/京都府京田辺市興戸塚ノ本3-501
営業所/東京都武蔵野市吉祥寺本町 4-27-25
TEL 0774-94-6431 (代表)
<http://cocci.jp>



「ソイソポロ」調理例
④シリアルとして
⑤モロッコ風サラダ



進化系大豆ミート「ソイソポロ」
ドライタイプの大豆ミートに必須となる「茹で戻し」が不要。水やお湯につけておくだけで柔らかくなり、サラダでもスープでも、乾燥のまま入れるだけ。フライパンに直接入れて炒めるのもOK。原料は国産大豆100%。添加物不使用。賞味期間・常温で製造より1年。



「ソイソポロ」
1kg分包装サンプル



進化系ネオがもどき「GAMMO(キャンモ)」第一弾プロダクトを担当
肉団子の「キャンモボール」(皿の左側)と、ハンバーガー用の「キャンモパテ」(皿の調理例「キャンモボール」はJALのファーストクラス専用の空港ラウンジ内で提供されるメニューとして採用されている

既存する肉の味の代替を目指さない 大豆で新しい食品を造っていく

社長は言う。

長に今後の展開を聞いた。

「商品としては、今、大きい方向性としたものが2つあります。その一つが御誌4月号P47参照でも取り上げてくださった「GAMMO(キャンモ)」です」

「GAMMO(キャンモ)」は、(一社)日本ソイフードマイスター協会が提唱する、日本の昔ながらの大豆加工技術と新素材または新技術を組み合わせて作る「進化系ネオがもどき」のことで、その第一弾プロダクトとして(株)エヌ・ディ・シーが新

麺や大豆チップスといった商品が誕生した。

「最初に売れたのは、大豆チップスでした。売れた理由は、従来品を食べ過ぎると太るという健康意識やグルテンフリー。消費者の中にそうしたニーズが確実にあると確信が持てました」

以来、コッチラボは、大豆ミート各種、大豆麺、大豆チップスなどさまざまな商品を企画提案。PB商品、そしてNB商品の通販事業など広く販売を展開している。

原料大豆を生かした製造技術

(株)エヌ・ディ・シーの大豆ミートの製造技術の独自性は、「噛みごたえ」にあるという。これは、先代の市川賢治氏のこだわりとして「噛むことで唾液が分泌され、消化吸収の促進作用がある」ということを重んじていることから、同社の大豆ミート開発の方針となっている。

大豆ミートは、国内・海外含め、柔らかい肉質のものが主流で、実際「御社大豆ミートが最も噛みごたえがあったから」と某メーカーの採用理由にもなっている。

ただ、その噛みごたえは、添加物を使えば、再現することはさほど難

しくはない。しかし、市川吉徳社長は、「そのための添加物は」使わない」と断言する。

「模倣が簡単にできてしまつので。うちの小さな会社は他が容易に真似できないものを作つていかなければならない。そういうことが弊社(大豆ミール)ではなく、丸大豆をそのまま使うことに繋がっている」

このインタビュで、市川吉徳社長に「これまでの開発で失敗したなというエピソード」を求めた際には「大豆麺の開発当初、食感が美味しくないという評価を受けた。その改善のために旨味成分や甘みなどを添加して、ことごとく失敗。迷走してチーズの粉末を入れたりしました(笑)」と話してくれた。

しかしその後、原点に戻って大豆100%にして、大豆を産地や品種から見直すこと、大豆の違いで品質がすぐ変わる事が分かった。それまでそうした大豆の研究をしてこなかったことで、そこを見直して取り組み、ようやく納得のいく食感に辿り着くことができたという。

肉を目指さない新大豆食品

(株)エヌ・ディ・シーとコッチラボ(株)、両社の代表となった市川吉徳社

「既存の「肉」という答えがある」と、その代替物は必ず比べられ、違

うという声が出る。そもそも大豆は美味しもの。豆腐・揚げや納豆が美味しくて誰も疑問を持たない。日本の伝統食品として確かなものだからです。そんな確かなものとして、大豆で新しい食品を造つていくというのが弊社のポリシーです」

同社では、今後も新たな大豆食品の研究開発を続け、量産供給に対応するため、愛知県一宮市に約1万平方メートルの工場を竣工予定。2025年8月の完成時には、日産10万個の製造が可能になるとい