

愛創 思創

物づくりの現場から

株わだまんサイエンス

胡麻の魅力伝える「伝道師」 香り引き出す「杵臼法」

つくる



杵臼を前に「胡麻で世界平和を」と語る深堀社長（滋賀県野洲市にある工房近くの琵琶湖畔で）

シルクロードを経由して日本に伝来した胡麻。その終着点日本から胡麻を世界に広げようと奮闘するのが株わだまんサイエンスの深堀勝謙社長だ。こだわりの製法を基に斬新な胡麻食品を生み出し続けている。胡麻の伝道師「ゴマソムリエ」制度を創設するユニークな取り組みが注目され、最近では京都の禅宗

寺院で商品が販売されるなど活動の場は広がっている。胡麻との出会いは大学卒業後に就職した製薬会社で、胡麻食品を扱う老舗和田萬商店の商品開発を手掛けたことに始まる。開発過程でその魅力にとりつかれ製薬会社を退社し、平成18年に京都でわだまんサイエンスを設立した。

高い抗酸化作用を持ち、肝臓機能強化・老化防止などの効果が期待される胡麻は痩せた土地でも収穫可能であり、油脂分が取れる食材として珍重されている。

「油脂分は生命維持に必要な栄養素。胡麻は肉や魚以外で油脂分が取れる数少ない食材で精進料理に多用される。胡麻の食文化は仏教と共に日本に伝わったといわれる」と深堀氏は高い効能を解説する。

食卓であえ物や調味料として食されることが多い胡麻だが、これにとどまらず胡麻本来のおいしさを届けようと研究を試みた。試行錯誤の末、手作業で焙煎した胡麻を杵と臼でつく「杵臼法」にたどり着く。この製法で香りのもとである油脂分が漏れ出しにくくなり、本来の豊かな香りを堪能できる。最近ではクレープなどのスイーツにも使われ、好評を得ているという。

一方で同社は製薬会社などに胡麻の健康食品・サプリメントの原料を供給している。健康食品の原料となる胡麻の多くはミャンマーの山岳地帯で栽培される。この地域の胡麻は栄養分が他産地よりも高いことが特徴だが、この地で栽培する理由は他にもある。

「栽培地域は麻薬の原料となるケシの産地と重なる。海外で胡麻は主に貧困地域で栽培される作物であり、貧困解消のためにも、製品・原材料を適正価格で継続的に購入するフェアトレードを通じて応援したい。壮大な夢ですが胡麻で世界平和をと考えている」

次ステップとして胡麻文化が広がっていない欧州・米州への浸透を目指す。その布石として南米ポリビアで栽培を始めた。

「食卓に感動を」がわが社のモットーで、手作業により愛情を込めて作っている。この努力を重ねれば世界中に胡麻の食文化が広がると思う。京都の会社なので寺社をはじめ京都らしいオリジナル商品を手掛けた」と笑顔で語った。

問い合わせは同社「電話075(222)7318、ホームページアドレスhttp://www.wadamans.com/」。

(高橋知行)