

[写真提供: フィトファーマ株式会社]

ZOOM UP ゴマ由来素材

健康志向商品の開発にあたり、「栄養成分」と「味・香りの良さ」を両立するゴマは、トクホや機能性表示食品、サプリメントはもとより、クッキーや煎餅、バーなどの製菓、ふりかけ、オイルなど調味料用途に至るまで幅広く活用されている。リピート率も高いことから、大手食品・医薬品メーカーが新たに採用するケースも。新たな用途では、妊婦が安心して食べられる“マタニティフード”として、総菜・弁当・冷凍などの採用検討が進むケースも見られ、中食・外食産業へのアプローチも進んでいる。

「ほぼ毎日利用」約8割 定期継続率の高い安定素材として伸長

サプリメントで注目されるのは、ゴマ1粒にわずか1%程しか含まれない脂溶性の抗酸化物質であるリグナンで、ゴマの代表的なリグナンがセサミンとなる。インテージ『健康食品・サプリメント+ヘルスケアフーズ+セルフヘルスケア市場実態把握レポート2023年度版』によると、ゴマ・セサミンのメインユーザーは50〜70代男女で、利用者の約8割が「ほぼ毎日利用」と回答。利用目的は、「健康維持・増進」目的が4割を占め、以下、「抗酸化・老化予防」「疲労回復」「体力の増強・減速対策」などと続く。セサミン含有サプリメントの定着率は高く、主要販社の売れ筋として底堅いことから、新規商品開発に採用するケースが増えている。

パウダー+オイルの“黒ゴマ由来100%サブリ” マタニティフード認定品など新たな展開も

原料サプライヤー各社は、オイルやパウダーを中心に、リグナンリッチを訴求した差別化原料を各種ラインアップ。フィトファーマ(株)は、ミャンマー産リグナンリッチゴマ種子由来の『黒ゴマフェノン(セサミン含有90%以上)』および『黒ゴマフェノンオイル』が大手食品メーカーや医薬品メーカーにも採用されるなど順調だ。オイルにパウダーを配合し、ソフトカプセルに充填した“黒ゴマ由来100%”サプリメントとしても活用されている。

製菓、総菜、調味料など食品加工向けの採用も広がっている。株式会社サイエンスは、主力のマイクロパウダーが、日本マタニティフード協会認定の“マタニティフード”となったことで、総菜・弁当・冷凍での採用検討が進んでいる。機能性表示食品では昨年、「高血圧対策」「血流・体温維持」訴求として、リグナン胡麻を使用した自社商品『胡麻の伝説クランチ』が受理された。海外向けも拡大しており、台湾へのリグナンオイルの輸出が決定したほか、国産胡麻若葉について台湾、欧州へのテスト供給がスタートしている。

老舗専門メーカーの製品も伸長 食品加工用途で新規採用が増加

一方、ゴマを専門とする老舗企業の製品も伸長している。ゴマ一筋の製造・販売で80余年の実績を持つ老舗企業の株式会社大村屋は、業務用の練りゴマ、粒ゴマ、すりゴマが昨対8%増で推移。インバウンド需要の回復などもあり、食品加工業者や高級ホテル、ラーメン店、回転寿司など外食産業で伸びており、総菜やドレッシング、ゴマ豆腐などの提案を強化している。さらに、セサミクランチや黒ゴマきなこ・ゴマドレッシングなどをラインアップする家庭用も伸長。「高級スーパー向けは昨対3%増」で推移している。原料や製造過程のこだわりが評価され、新たな販路拡大も進む。

かどや製油(株)は、2021年にごま油業界初

中食・外食など食品加工向け伸長



製菓・総菜・調味料への用途拡大

のトクホ『健やかごま油』を上市以降、新たな差別化オイルとして3年半の開発期間を経て、昨年11月に新商品『ごまの実オイル』を上市。ゴマの種皮を磨き上げ、実の部分だけを焙煎し、時間をかけて低温圧搾したピュアオイルで、1本180g当たり約24万粒のゴマを使用。「ナッツのようなコクがあり、サラダ、パスタ、ソースなど幅広い料理に活用できる」という。なお、家庭用食品ゴマ、練りゴマ製品はブランド統合により、昨年10月よりグループ会社のカタギ食品で販売している。

容器変更による利便性向上も。胡麻油老舗メーカーである岩井の胡麻油(株)は、3月より『純正ねり胡麻(白・黒)』を現行品のポリボトルからパウチタイプへ変更。「使用前に採むだけで油分の分離を解消できる」としている。なお、日本で初めて黒胡麻から絞られた一番搾りの胡麻油『無量寿』は、風味抜群の胡麻油として定評があり、『無量寿』にビタミンEを配合したカプセルタイプの健康補助食品『ネオ無量寿』も百貨店や通販でロングラン商品となっている。

トッパシアのサントリーも新展開

サプリメント市場では、セサミン研究・開発実績30年以上の実績を持つサントリー・ウエルネスがシェア6割超を占める。セサミンを用いた機能性研究では、動脈硬化の予防、女性の更年期障害に対する自律神経機能改善、血管弾力性改善、日常疲労に対する効果と肝臓保護など数多く

の研究成果を報告。『セサミン』シリーズが順調に推移。昨年7月には、ケッチャップやマスタードなどで使用するパキッテを採用した『生サブリラテ(セサミン&ビタミンE 黒ゴマきなこ味)』を上市。ミルクに混ぜて飲む新たな健康習慣スタイルとして提案している。機能性表示食品では、セサミン類とアスタキサンチンを機能性関与成分に疲労感の軽減等を訴求した『セサミンバイタル』が昨年受理されたほか、セサミン類とL-テアニンを機能性関与成分に睡眠改善を訴求した『サントリー快眠セサミン』に力を入れている。

セサミン配合サブリ、続々登場 「黒ゴマ」「醗酵」「プレミックス」等で差別化も

セサミン配合サプリメントでは、大正製薬『大正セサミン』や、やすや『アミノとえごま セサミンプラス』など、セサミンを手軽に摂れるさまざまなサプリメントが流通している。漢方や妊活、アーユルヴェーダなどで話題となる黒ゴマについては知名度も高く、薬系ルートや通販で売れ筋の上位には、アサヒグループ食品のディアナチュラシリーズ『黒セサミン』や、ディーエイチシーの『醗酵黒セサミン+スタミナ』『醗酵黒セサミンプレミアム』など“黒胡麻”や“醗酵”を強調したサプリメントが見られる。また、サントリー・ウエルネス『セサミンEXオリザプラス』、オリヒロ『セサミンスクワレン配合カプセル』など、セサミンとのプレミックスによる相乗効果を訴求したサプリメントの上市も増えている。

ZOOM UP ゴマ由来素材

セサミン高含有の『黒ゴマフェノン』『黒ゴマフェノンオイル』供給 “パウダー+オイル”の黒ゴマ由来100%サプリでも実績

フィトファーマ

フィトファーマ(株)(横浜市中区)は、ゴマ由来素材として、ミャンマー産ゴマ種子を原料とした機能性食品パウダー『黒ゴマフェノン』(セサミン含有90%以上)、およびミャンマー産ゴマ種子を日本国内で昔ながらの圧搾搾油製法で搾油したセサミン高含有オイル『黒ゴマフェノンオイル』を供給。定期継続ユーザーの多い定番の人気健康食材として、大手食品メーカ

ーおよび医薬品メーカーにも採用されており、コロナ禍はもとよりアフターコロナにおいても「引き合いは安定推移している」という。また、『黒ゴマフェノンオイル』にパウダーの『黒ゴマフェノン』を配合し、ソフトカプセルに充填した「パウダー+オイル」のソフトカプセルなど、両素材を組み合わせた“黒ゴマ由来100%”サプリメントとしても活用されている。

『黒ゴマフェノン』は、農薬不使用栽培によるリグナンリッチの黒ゴマ種子を使用。アルコールによる穏やかな抽出製造方法を採用。化学的変質のない天然である点を最大の特徴とする。セサミン含量は90%で規格化している。

一方、『黒ゴマフェノンオイル』は、『黒ゴマフェノン』と同じく、農薬を使用しない選別農家で栽培されたリグナンリッチのゴマ種子を、日本国内で焙煎を行い、昔ながらの圧搾搾油製法にて搾油のため、「エピセサミン」を含まず、天然のセサミンの形で仕上げた点を特徴とし、ゴマ油

840mg中で、10mgのセサミンが摂取できる。

同社は、植物抽出物をはじめ、醗酵生産物、合成生産物など60品超の豊富な機能性素材を取り扱う。原料供給工場選別は、①工場概要把握、②日本国内第三者機関によるサンプル分析、③工場査察(原料倉庫、製造、製造倉庫、品質部、環境関連)にて行い、トレーサビリティを確立した原料のみをラインアップ。国内での在庫は、14度以下の低温倉庫を採用して、コロナ禍においても、十分なニーズに応える国内在庫を保有し、安定供給を強みとしている。

マイクロパウダー、「マタニティフード」認定で新たな用途開拓 オイル、国産若葉は海外での採用検討進む

わだまんサイエンス

(株)わだまんサイエンス(京都市中京区)は、創業明治16年の胡麻司・和田萬のグループ企業。セサミン規格化原料「リグナンリッチ黒胡麻(いりゴマ・オイル・ペースト・マイクロパウダーなど)」、リグナン胡麻油の搾油残渣を微粉末化した「リグナンリッチ黒胡麻マイクロファイバー(F)」から「金胡麻マイクロパウダー」「発酵胡麻」「国産胡麻若葉末」「地中海産金胡麻」「有機胡麻(海外産)」まで、多種多様

な原料アイテムを取り揃え、国内外に向けてゴマ原料の供給を進めている。

今後は製菓・製パン、調味料の販売ルートにもリグナンリッチ胡麻の提案を強化していく方針で、普及に向けて、小冊子「リグナン胡麻のすべて」(写真)の配布を予定している。

主力のマイクロパウダー(微粉碎品)では、日本マタニティフード協会から妊婦が安心して食べられる“マタニティフー

ド”として認定されたことが追い風となり、総菜・弁当・冷凍での採用検討が進む。厚労省が示すマタニティ期の食事や栄養摂取基準に基づき認定され、商品に協会ロゴマークの付与・貼付が可能な点も強みになっているようだ。マイクロパウダー(黒胡麻、金胡麻)は、独自焙煎した胡麻を60メッシュ90%パス(一般黒スリゴマは10~42メッシュに分布・同社調べ)で微粉碎したもの。“リグナンリッチ”と“胡麻の香りと風味”の両建てを実現、調味料をはじめさまざまな食品ジャンルでの採用検討が進んでいる。

海外向けでは、リグナンオイルが台湾

への輸出が決定。国産胡麻若葉については、台湾、欧州へのテスト供給がスタートしている。

同社では今後も、胡麻専門サプライヤーとして、安定供給体制の構築、エビデンスの蓄積、新アイテムの開発に努め、自社ブランド商品の販売から原料・OEM供給まで、多面的にゴマ事業を展開していく。リグナン胡麻を使用したセサミンリッチなスナックとして、自社商品『胡麻の伝説クランチ』は、「高血圧対策」「血流・体温維持」の領域で機能性表示食品として受理されている。



セサミンを規格

リグナンリッチ黒胡麻 マイクロパウダー

●60メッシュ90%パス、胡麻粉末飲料、ふりかけ、生菓子、製菓へ
「通常のすりごまより香りが広がる」セサミンリッチな黒胡麻です。
～プロテイン飲料、菓子、スープ、トッピング等へ～

リグナンリッチ黒胡麻マイクロパウダーが、
妊婦の方にも、安心して食べて頂ける
食品として認められました。

～マタニティフード協会認定～



胡麻セサミンが
2～5倍

微粉碎だから
利用しやすく
食べやすい

胡麻100%で
添加物なし



スムージー、禅食、顆粒、お料理にも♪
リグナンリッチ黒胡麻マイクロパウダー!!



日本マタニティフード協会の詳細はこちらへ→<https://maternity-food.org/>



胡麻を通じて健康を科学する。
～香と機能、個性ある胡麻をお届けします～

株式会社

わだまサイエンス

本社 〒604-0845 京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546
TEL 075-222-7318 / FAX 075-222-0318
<http://www.wadaman-s.com/>