

乳酸発酵梅塩を生産
佐藤 壮さん



製造過程の調味液活用

梅干しの製造過程でできる調味液や梅酢を再利用した「乳酸発酵梅塩」の生産に、みなべ町東本庄の梅加工販売会社「東農園」の梅科学研究所長、佐藤壮さん(36)が成功した。特許を取得しており、今秋から牛の飼料用として販売を始める。

牛が塩をなめることによって、ミネラルなどを補給することに着目。塩漬けの梅酢から取り出した塩分に、梅干しの調味液を発酵させる乳酸菌を交ぜた。塩との割合や温度などを調整しながら、栄養価の高い梅塩の量産化にこぎつけた。

神奈川県出身で、東京農大では、乳酸菌の研究に取り組んだ。東農園の取り組みを指導教授から聞いて2005年に入社し、研究を続けてきた。「戸惑いもありましたが、私たちの実験が実用化されることが何よりもうれしいです」と目を輝かせている。

