原料は契約農家で栽培。製造は自社工場で生産品質を徹底管理

玄米酵素　札幌市北区北12条西1丁目1-1 第一酵素ビル
☎011・736・2345 https://www.genmaikoso.co.jp/

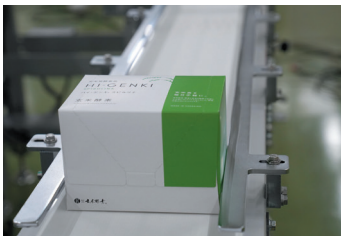
「食・医療・教育・自然・農業」を通じて健康社会実現に貢献することビジョンに掲げる玄米酵素。主力商品である「ハイ・ゲンキ」シリーズは、1971年の製造開始から実に54年にわたり、道内のみならず国内外の愛食者に支持され続ける稀有なブランドだ。

食生活のバランスを補完する玄米発酵食品の「ハイ・ゲンキ」シリーズ。葉緑素やビフィブス菌入りなどのアイテムをラインアップする

玄米の持つ健康パワーを存分に生かした製品群は、全てグループの「コーケン」（石狩郡当別町）によって製造される。百出するサプリメントの多くがOEM（製造委託）されているなか、同社では研究所を併設した自社製造工場を74年に建設。安全・安心を追求した一貫生産体制で厳格な品質管理がなされている。

製造を担うグループ会社「コーケン」が徹底した品質管理に加え、研究開発も行っている

例えば、契約農家で作られる主原料の玄米や大豆は、収穫時に外部検査機関で放射線核種ごとに放射線を測定するほか、食品衛生法におけるポジティブリスト制度に則って残留農薬検査を実施。製品は出荷前に社内で放射線量を測定する徹底ぶりだ。



新ラインの稼働で人の手に触れずに製造

鹿内正孝社長

工場は、2000年にISO9001、14年に北海道HACCPの認証を取得。発酵原料（FBRA（ふぶら））の仕込みや、加水、蒸し、培養などの全工程を機械化。昨年にはパッケージングの新ラインを整備し、人の手に触れることなく分包までを行っている。

横関篤品質管理課長は「法律で求められる以上の管理体制を整えています。例えば、製造年月日や製造機械などがわかるロットナンバーを分包ごとに記載。同一製品を保管して、万が一トラブルの際にも迅速な対応ができる体制を採っています」と語る

また、発酵原料の研究と商品開発の専門部署では、成分分析から機能性の裏付けなどを実施している。

「玄米酵素がどのように健康に寄与するかを研修しており、国立大学教授らで構成するFBRA学術研究会などと連携しています。多くの特許を取得していますが、新たな特許も申請中です」と医学博士でもある根本英幸研究開発部長。

陣頭指揮を執る真山政文コーケン社長は「製品を出荷する際は娘を嫁がせる心境です。それほど全社員が製品に対して熱い思い入れがありますね」と語る。

主原料の玄米と大豆は道内10カ所の契約農家で栽培される