



| ニュースリリース

2002.4.10 日経産業新聞

**低カロリー食物繊維量産
脂肪代替品、需要が拡大**

フジ日本精糖は砂糖を原料とする食物繊維「イヌリン」を本格生産する。数年以内に生産設備を国内に建設する計画。低カロリーの同食物繊維は脂肪代替品にもなるため需要の拡大が見込める。国内での量産は同社が初めてという。

「イヌリン」は多糖類の一種で、従来はチコリやキク科食物のキクイモなどの食物から抽出する食物繊維。ヨーグルトなどの乳製品やバター、調味料、菓子など用途は幅広い。水に溶かすとクリーム状になるため脂肪代替品としても注目されている。

イヌリンは砂糖と異なり、胃で分解・吸収されずに大腸まで到達するため低カロリー。ビフィズス菌増殖因子で整腸作用もあるという。現在、イヌリンは日本には海外から約600～700トンが輸入され、多くが食物原料。

フジ日本精糖は砂糖を原料に微生物酵素を使ってイヌリンを生産する方法を開発、清水工場（静岡県清水市）で昨年から年間約20トンサンプル生産している。

ここ1～2年内をメドに清水工場の能力を同200～300トンに引き上げ、将来は2000トンに引き上げる。一連の投資額は推定で約15億円。菓子メーカーや冷菓メーカーなどからの引き合いが好調なため量産する。

国内の精糖業界は、消費者の砂糖離れによる需要の低下や価格競争などにより市場が縮小、業界再編が加速している。昨年10月にフジ製糖と日本精糖が合併してフジ日本精糖が誕生した。同社は、「イヌリンなどの高付加価値品を精糖事業と並ぶ柱に育て業界で生き残る」（渡辺彰三社長）考えだ。