

しょうゆ製造に用いる麴菌について

令和6年3月29日

小林製薬は、「紅麴」の成分を含む健康食品の自主回収を発表しました。これに関連して、多くの方から問い合わせが寄せられています。問合せに対して情報を整理してお知らせいたします。

【紅麴としょうゆの麴に関して】

回収の対象となった「紅麴」に使用される麴菌は、*Monascus* 属です。一方、日本のしょうゆ製造に伝統的に用いられる麴菌は、*Aspergillus* 属に分類されるものです。両者は全く異なる種の微生物です。

本件に関して、当センター評議員の東京農業大学前橋健二教授は、麴の発酵食品を長く研究してきた立場から次の通りコメントしています。

『そもそも紅麴は、日本古来の麴とはまったくの別物です。いわゆる“麴の一種”と勘違いしないでほしい』また『中国古来の紅麴菌と日本古来の麴菌は、微生物学的な分類が異なるだけでなく、使い方も違う。麴という言葉が独り歩きして、“紅麴=赤い麴”と思われる方もいると思いますが、それは間違いです』

また、紅麴と日本古来の麴の違いについて問われると、

『麴の製造に使われるカビを総称して「麴菌」というが、実際、麴菌は分類上いくつかの菌種に分かれているという。日本でもっとも多く使用されている種類は、「アスペルギルス属」に分類される「アスペルギルス オリゼー」というもの。日本酒やしょうゆ、みそ、みりん、甘酒などに使われている菌で、これまで健康被害が報告された例はない。

対して、紅麴菌が属するのは「モナスカス属」に分類される菌種で、紅麴は中国や台湾の腐乳（ふにゅう）や、米を紅麴で発酵させてつくる紅老酒（こうろうしゅ）や紅露酒（こうろしゅ）などに使用されている。

紅麴を使った日本の代表的な食品は前出の豆腐ようぐらいで、日本ではそこまでメジャーに広がっている発酵食品はない。紅麴もまた、発酵食品としてはこれまで健康被害の報告例はなかった。』と回答しています。

【誤った報道について】

一部報道において、しょうゆが紅麴菌で作られるといった誤った放送がなされました。この報道については日本醤油協会より訂正を求め、その後の番組内で、しょうゆ造りには「紅麴」は使わない旨、訂正が行われました。