

農林漁業 食

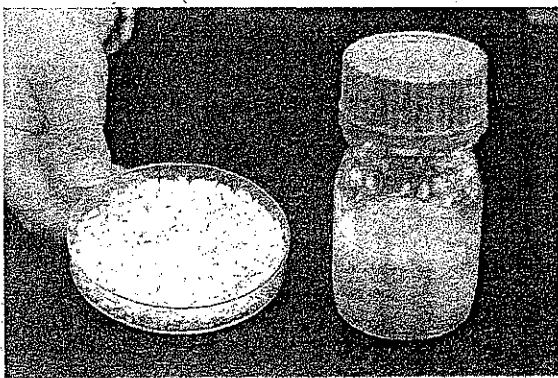
オリジナル麹菌開発

変色しにくく、強い甘み

県食品研など

県総合食品研究センター（秋田市）は、清酒や漬物など幅広い用途に活用できるオリジナル麹菌を秋田今野商店（大仙市）と共同開発した。甘みの強い麹がでる上、発酵時に変色しにくい。ため食材の色を損なわないのが特長。今春から県内の酒造会社や醸造会社、麹製造業者などにPRし、県産加工食品への利用を促している。

幅広い用途に活用可能



麹菌は発酵食品に欠かせないカビの一種で、炊いたコメに合わせるとでんぷんを糖に変える。麹菌によって酵素の働きに違いがあり、糖を作る力の強い麹菌を使用すると、より甘みのある麴に仕上がる。ただ、甘みが強くなる麹菌は麴を褐色に変えやすいという欠点がある一方、着色せず白色に仕

る力をもつ麹菌を見つけた。昨年6月に特許出願した。開発したオリジナル麹菌は日本酒だけでなく、甘酒やみそ、漬物など幅広い用途に活用できる。甘酒の場合、従来の麹菌に比べて1割ほど甘みが増す。麹は菓子などの甘味料として砂糖の代わりに利用できるという。

上回る麹菌は麴の甘みが弱い。

県総合食品研究センターによると、酒造会社では吟醸酒の香りを高めるため甘みの強い麹菌を使う。だが麹が変色するリスクがあるため、仕込み時に使用する麹菌の量を的確に調整したり、温度管理に特に注意したりする必要があった。

このため同センターは、甘みが強い上、着色しにくく使いやすい麹菌の開発に向け、2012年に共同研究をスタート。吟醸酒に使

われる麹菌を銅溶液や50〜55度ほどの湯に浸して刺激を与え、発芽した胞子の中から特徴が変化したものを選抜した。繁殖力や糖を作

る力を分析し、優れた性質を持つ麹菌を見つけた。昨年6月に特許出願した。開発したオリジナル麹菌は日本酒だけでなく、甘酒やみそ、漬物など幅広い用途に活用できる。甘酒の場合、従来の麹菌に比べて1割ほど甘みが増す。麹は菓子などの甘味料として砂糖の代わりに利用できるという。

県は今年4月から、県内の食品加工業者にオリジナル麹菌の使用を提案。麹菌の特性を確実に引き出す米麴の製法を紹介している。今夏には麹菌の名称を決め、PR用のロゴマークも作る予定だ。

同センターは「オリジナル麹菌を使った特色ある商品を増やし、県産発酵食品のブランドイメージを高めたい」としている。（高橋広幸）



# 味噌から搾った 味噌たまり

味噌たまりは、180kgの味噌から約40kg程しかとれないとても貴重な調味料です。その40kgの味噌たまりには、180kg分の味噌の旨味がすべて凝縮されています。通常よりも糍歩合が多い味噌から搾っているので、とてもまろやかな味わいです。(1本150ml入 **要冷蔵**)



## \* お醤油の代わりに \*

おひたし・お刺身にかけたり、  
とろろ・卵かけご飯の味付けに。



## \* お吸物、うどん・そうめんのつゆに \*

お吸物は、味噌たまりを10~11倍の dashi で薄めて、お好みの具を入れてください。  
うどんつゆは、だし300mlに味噌たまり大さじ2が一人前の目安です。



## \* 炊き込みご飯に \*

米3合はといで水切りする。椎茸100gは薄切り、舞茸100gは小房に分けてざく切り、人参80g(約1/2本)・油揚げ1枚は細切り、鶏肉100gは2cm角にする。炊飯器に米・味噌たまり大さじ5を入れ、3合の目盛りまでだし(または水)をはり、具を入れてご飯を炊く。



その他に煮物・茶碗蒸し・  
パスタの味付けなどに。  
ごま油を少し足してサラダ  
のドレッシングにも。



## (有) 新山食品工場

秋田県横手市平鹿町樽見内字相川野3

TEL 0182-24-1028 FAX 0182-24-1098

ブログ(ほぼ)毎日更新中 →

<http://blog.goo.ne.jp/niiyama-syokuhin>