

米醤油の試作・開発

【相手先企業】

鈴木醸造株式会社

【目 的】

食生活の変化に伴い醤油は多数ある調味料の1つとなり、他の調味料の原料としての利用は横ばいの状態であるが、醤油として利用される量は年々減少傾向にある。

また、同じ醸造品である酒・味噌等に比べ地域・原料等による差異が少ない。

そこで、他の醤油との差別化をはかるため、醤油の澱粉原料である小麦の代わりに米を使用して米醤油を醸造する事を目的とした。

【内 容】

タンパク原料として脱脂大豆・丸大豆、澱粉原料としてα米・丸米を使用し、
脱脂大豆とα米の混合麹 脱脂大豆麹と米麹 丸大豆麹と米麹 丸大豆と米の混合
麹 醤油麹(脱脂大豆と小麦)を使用して5種類の醤油を醸造した。

脱脂大豆を用いた物は良い麹が得られず、良い品質の物が得られなかったが、丸大豆を用いた物は何れも対象の醤油に比べ、遜色のない物が醸造できた。

【成 果】

現在の設備で出来、最も手間がかかる製麹工程が1回で済む方法として、丸大豆と米の混合麹を使用して仕込み、6ヶ月熟成して製品とした。

現在、350ミリリットルと1リットル入りの瓶詰め販売している。



基礎となっ 茨城新聞：平成14年7月18日 た事業：オンリーワン技術支援事業

大豆利用研究会（平成12年度～13年度）

担当部署：発酵食品部 鈴木英子