

茨城県はサツマイモ生産量日本第二位(18万t)
干しイモ生産量は日本一



○生産した干しイモ用サツマイモの1%程度が
大きすぎるため加工に適さず畑に鋤込まれる



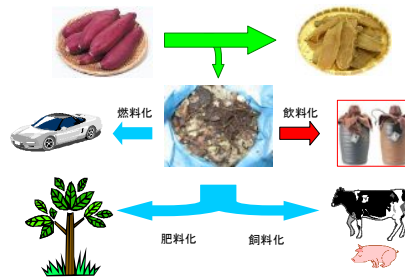
○蒸かしたサツマイモの数%が傷みや皮などで廃棄
→処理費用や悪臭が問題



リサイクル化の検討



焼酎の試作



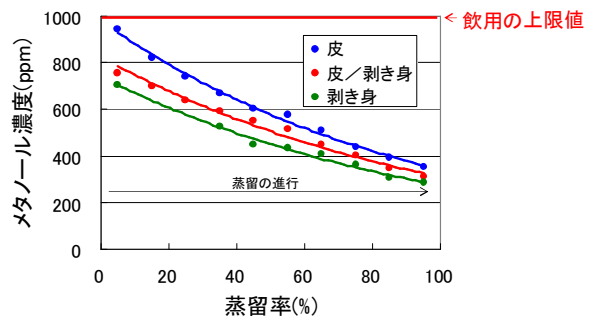
結果

センターでの干しイモ製造副産物による焼酎試作

lot No.	イモ	温度	テンパン価	発酵歩合	香気成分(ppm)			メタノール (ppm)
					酢酸イソアミル	イソアミルアルコール	カプロン酸エチル	
B-1	剥き身	23℃	27	69.0%	6.7	477	0.7	280
B-2	剥き身	23℃	27	73.5%	6.3	479	0.6	270
B-3	皮のみ	23℃	19	85.6%	7.5	705	1.2	280
B-4	皮/剥き身	23℃	23	76.6%	8.8	843	1.3	230
B-5	皮のみ	15℃	19	76.3%	5.2	465	1.3	520
B-6	皮/剥き身	15℃	23	78.9%	6.6	490	1.7	540
B-7	剥き身	15℃	27	75.7%	5.2	480	1.3	450

※エタノール濃度は25%に調製

メタノール濃度の蒸留段階による変化



メタノールの生成は材料によって生成量に多少の差が生じるが、蒸留初期で多量に留出し、蒸留が進むに従って減少する
飲用の上限(1,000ppm)は超えなかった

基礎となった事業

平成18年度 オンリーワン技術創出支援事業

担当部門

食品バイオ部門

部門長

橋本俊郎

主任

元木努

地場食品部門

主任研究員

中川力夫

主任

宇津野典彦

tel : 029-293-8576