

# 生おからを用いた醤油風調味料の開発

## 【開発の背景】

ヨネビシ醤油株式会社（常陸太田市内堀町）は県産原料にこだわった「常陸丸大豆醤油」など精力的に製品開発を行ってきました。今回は、平成 7～8 年に当センターが行った研究シーズを活用して、大豆から豆乳を搾った際に残渣としてできる生おからを、大豆の代替原料とした醤油風調味料を開発したいとの意向があり、当該製品の開発に参画することとなりました。

## 【開発の経緯・支援内容】

当センターでは、製麴、調味料の試作試験とパンフレットの作成を行いました。

### (1) 製麴の試作

- 原料の配合比を変えた 2 種類のおから麴の製麴試作を行いました。

手入りのタイミングや恒温器の温度、湿度等の、おから麴の作製条件を検討しました。

表 1 製麴の原料配合

試験区\原料	生おから	小麦(麴麦)	米
「小麦」区	900g	900g	0g
「混合」区	900g	450g	450g

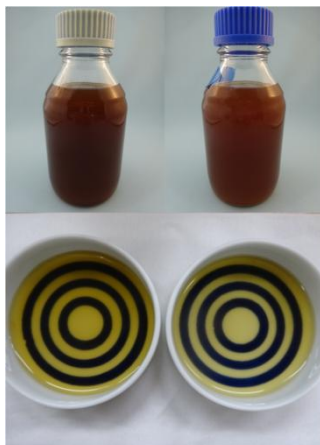


図 1 試作調味料  
(左:小麦 右:混合)

### (2) もろみの発酵中の経時変化の成分測定および調味料作製 (図 1)

- おから麴からもろみを作り、4 か月かけて熟成させました。
- 熟成期間中、定期的にサンプルを採取し、成分の経時変化を測定しました。
- 熟成後、搾り出し、火入れの工程を行い、調味料を作成しました。
- 試作した調味料の色は薄口醤油の様に色が薄いものとなりました。

### (3) パンフレットデザイン製作 (図 2)

- ペルソナマーケティング手法により行いました。B2B（企業が企業向けに行う企業間の商取引や事業）であるため、事業戦略や収益構造を顧客ベネフィットに置いた表現としました。



図 2 パンフレット案

## 【今後の展開】

おからを再利用した加工食品は多数あるものの、商業ベースでの調味料の事例は見られないため、本研究で得られた知見を活かした製品化に期待が持たれます。現在、県内の豆腐製造業者、農家、JA や漁業との取り組みを進めており、以降のフォロー支援も引き続き行います。

## 基礎となった事業

平成 24, 25 年度 オンリーワン技術開発支援事業（受託研究）  
受託研究「茨城県産大豆由来のおからを用いた醤油風調味料の開発」

## 現在の担当部門

地場食品部門 部門長 中川 力夫 TEL:029-293-8576  
技 師 櫻井 正晃  
工芸技術部門 部門長 佐藤 茂 TEL:0296-72-0316