

②課題:小豆を原料とした味噌の開発

代表者:井村屋株式会社 開発部研究チーム チーム長 中村昌弘

目的

これまでに見出した、小豆を粉末化および膨化処理することで、あん粒子を物理的に破壊し、小豆を発酵適性の高い原料とする加工方法を用いて、小豆の有用成分を有する、新規のアレルゲンフリーな小豆味噌の醸造を目指す。

成果

①小豆味噌の醸造・調査の実施

- ・これまでに試みた小規模での醸造結果を基に、醸造量をスケールアップし、木樽を使用した小豆味噌の製造レベルの天然醸造を行ったが、当初の予想通り発酵が十分に進まなかったため、更に一年醸造して完成を目指す。
- ・短期間での醸造が可能な速醸試験において様々な配合を試みた結果、一部で味噌様の状態となった。

②酵素力価および発酵度合いの解析

- ・小豆味噌の遊離アミノ酸濃度は市販されている米味噌よりも低かったが、一方で糖濃度は高い値を示した。
- ・小豆味噌のポリフェノール量は米味噌よりも高い値を示した。

③小豆味噌の開発・実用

- ・醸造した小豆味噌を用いて官能面の評価および実際の使用に向けたモニター調査を実施した。また、実用化に向けて、市場調査等を実施した。
- ・小豆味噌は小豆が持つ苦味や渋味、うま味が複合的に合わさった他の味噌とは異なった特徴的な味を呈した。

天然醸造の小豆味噌



小豆味噌のたまり

