

産総研と地域企業

産業振興で連携

伝統と科学技術で新製品

菱六

麹菌は国菌

麹菌をご存じだろうか？和食には欠かせないみそやしょうゆ、みりん、酢、数年前ブームとなった焼酎、大吟醸酒が海外でも注目されている日本酒、そして最近人気の甘酒と塩麹。これらの発酵食品を造るには必ずこの麹菌が必要であり、日本の国菌ともいえる。麹菌を培養し、すぐに

糖化酵素

米麹パウダーの開発は、経済産業省の2010年度補正予算事業を選んで試験的に米麹

米麹パウダーの開発

「100%国産米原料を製造して甘酒を造る、糖化酵素抽出法による製菓用シロップ、その色や糖度、糖を開發していただきたい。粉体の開発」で行われた。米麹パウダーは、市販の米粉に麹菌が増殖したようなものが大量に蓄積されて、麹菌が産出する酵素が大量に蓄積されている。この酵素を製菓用に利用できるように、というのが開発の目的であった。



米麹パウダー

「100%国産米原料を製造して甘酒を造る、糖化酵素抽出法による製菓用シロップ、その色や糖度、糖を開發していただきたい。粉体の開発」で行われた。米麹パウダーは、市販の米粉に麹菌が増殖したようなものが大量に蓄積されて、麹菌が産出する酵素が大量に蓄積されている。この酵素を製菓用に利用できるように、というのが開発の目的であった。

粒感のない米麹

「小麦粉のような粒度」を目標に米麹パウダーの試作品を作り、早速洋菓子、和菓子の試作に移った。さまざまなお菓子が出来上がり、どのお菓子も生地

のきめが細かく、しっとりとしたものとなった。またパンを作るとして利用されたり、洋菓子に小麦粉の一部を米子の生地として使われるときは、生地がやわらかく膨らみやすくなる効果があることもわかった。現在は業務用と一般向けの商品形態を用意して販売している。また1年程度の販売期間ではあるが、有名ホテル

産総研バイオメディカル
研究部門生体分子創製
研究グループ長
上垣 浩一

一言メッセージ

米麹を利用した食品原料は新たな和テイストを持つ日本独自の食品を創造できる魅力を持っている。産総研のバイオ技術を活用することで数百年以上の歴史を持つ麹菌の利用がさらに発展することを期待している。

(菱六社長・助野彰
木曜日に掲載)