

新しい糀甘酒の開発

株式会社ヤマト醤油味噌 山本晋平*

■技術開発の背景

弊社は、醤油・味噌醸造業に始まり、時代のニーズに合わせて種々の発酵調味料を開発してきた。近年は発酵食文化を現代に伝える取組みを積極的に行うとともに、発酵食品の健康機能に着目した商品を複数展開している。その一つが、米糀を使用した甘酒である。甘酒にはブドウ糖、アミノ酸、ビタミンB群等が豊富に含まれており、古くから庶民に夏バテ防止の飲み物として親しまれていたと考えられている。本テーマでは、弊社の糀甘酒開発背景と健康機能についてのこれまでの研究について紹介する。

■技術開発の内容

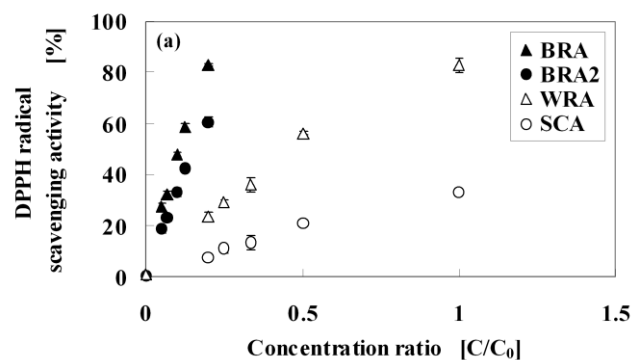
甘酒には、①米糀で米飯を糖化して造る糀甘酒と②酒粕・米糀等に甘味料を加えて簡便に造る酒粕甘酒がある。弊社では、手間がかかる糀甘酒を製造しており、原材料にはこだわりの玄米を始め、紫黒米、ハトムギなどを用いることで「健康」をキーワードに商品展開を図っている。甘酒の健康機能についてはまだ不明な点も多いが、弊社では主に穀類果皮の有用成分に着目してきた。その中で、各種製品の成分評価を行い、製品の付加価値化に取り組んだ。



弊社の糀甘酒商品

■製品の特徴

「玄米甘酒」は、弊社糀甘酒の先駆け商品であり、通常甘酒よりも玄米由来もしくは製造過程で生じる遊離アミノ酸やビタミンEを多く含んでいる。また、各種甘酒の抗酸化能を比較したところ、玄米を用いた糀甘酒は抗酸化能が高いという結果を得ている。「一日一糀」は、糀の種類を変えることや様々な原料（紫黒米、ハトムギ）を用いることでクエン酸、食物繊維、ポリフェノールを豊富に含む商品となっている



甘酒の抗酸化性（DPPHラジカル消去能）

(BRA, BRA2: 玄米の糀甘酒, WRA: 白米の糀甘酒, SCA: 酒粕甘酒)

■今後の展開

昨年度末にハトムギ・紫黒米の糀甘酒抽出物を使用したハンドクリームを発売した。今後、糀発酵物は様々な市場において利用可能であると考えている。また、米を含む植物の果皮には健康機能に関する成分が数多く眠っており、今後もこの点に着眼していきたい。

* 取締役/工場長 Email: factory@yamato-soysauce-miso.co.jp
 代表者名: 代表取締役 山本晴一
 住 所: 〒920-0331 石川県金沢市大野町4丁目イ-170 番地
 TEL 076-268-5289 FAX 076-268-1242