

味噌蔵に住みつく酵母の活用と 新たな味噌加工品の開発

秋田県総合食品研究センター
発酵食品グループ

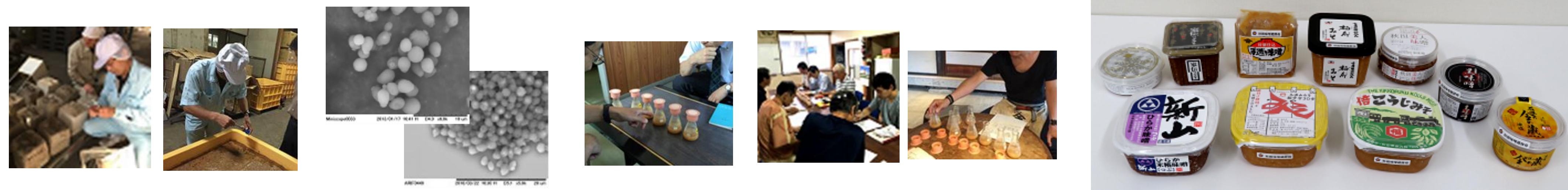
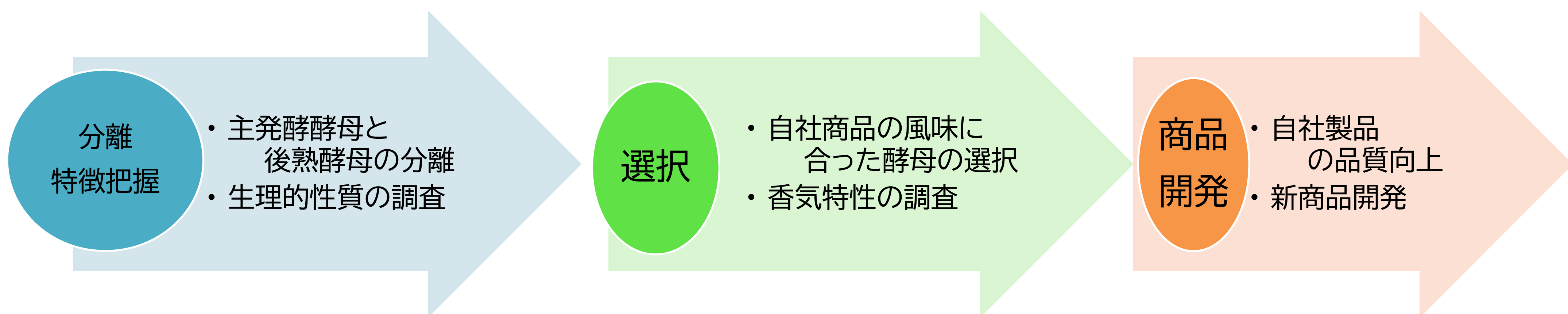
概要

県内の味噌蔵より分離した住みつき酵母の中から、分離元の企業による優良酵母の選択が行なわれました。分離・選択された住みつき酵母は蔵独自の「味噌蔵酵母」として各企業で利用されており、芳香の高い独自の米味噌商品等の開発に活用されています。また、秋田県味噌醤油工業協同組合や組合員の皆様と一緒に秋田味噌を用いた新たな味噌加工品開発にも取り組んでおり、当グループでは味噌蔵酵母を用いた秋田味噌のブラッシュアップに加え、秋田ならではの商品開発支援にも力を入れています。

方法と結果

● 味噌蔵酵母の分離・選択と商品開発

- | | |
|-----------------|----------------------------------|
| 1) 味噌蔵酵母の分離 | 31蔵から酵母を分離(秋田県味噌醤油工業協同組合加盟26社) |
| 2) 酵母の特徴把握 | 酵母のタイプ、食塩耐性、アルコール耐性、味噌培地における発酵試験 |
| 3) 選択試験と同定 | 各蔵で酵母を選択、遺伝子解析による同定 |
| 4) 味噌蔵酵母活用味噌の開発 | 各蔵での試験製造、商品化支援 |



● 多様な香りの味噌が楽しめる「味噌蔵酵母」を活用した米味噌

味噌蔵酵母を活用した味噌の商品化(減塩味噌など)や、自社の味噌蔵酵母を添加することで米味噌の品質を向上させることができました。

- 各蔵ごとに様々な風味が楽しめます。
- ・ 味は濃厚、フレッシュ、甘口、旨口など様々…
 - ・ 香りも華やか、発酵香強め、甘い香り、フルーティなど様々…

● 新たな食メニュー提案型の商品開発支援

秋田味噌と県産食材の消費拡大を目指すとともに、地域の活性化を図るため、秋田県味噌醤油工業協同組合を中心に「秋田みそ・しょうゆPR協議会」が設立されました。協議会には秋田県総合食品研究センターも参画し、アドバイスや商品開発支援などを行っています。

これまでに協議会では秋田の伝統食・県民食であるきりたんぼ鍋や稲庭うどんに着目し、タレに秋田味噌を使用することでより秋田を感じるような商品開発を行っています。



きりたんぼみそ鍋



稲庭うどんみそたれ