

# 小豆だって発酵できるんです

**三島 隆**

(大学院地域イノベーション学研究科 総合バイオサイエンスユニット 准教授)

キーワード; 小豆 発酵 味噌 食品

用途; 食品

## 企業への期待:

■機能性に興味のある会社や商品化希望会社募集中！！

■大学の設備を、貴社のアイデアを実現する研究開発室として利用してみませんか？

### 特許

#### 【発明の名称】

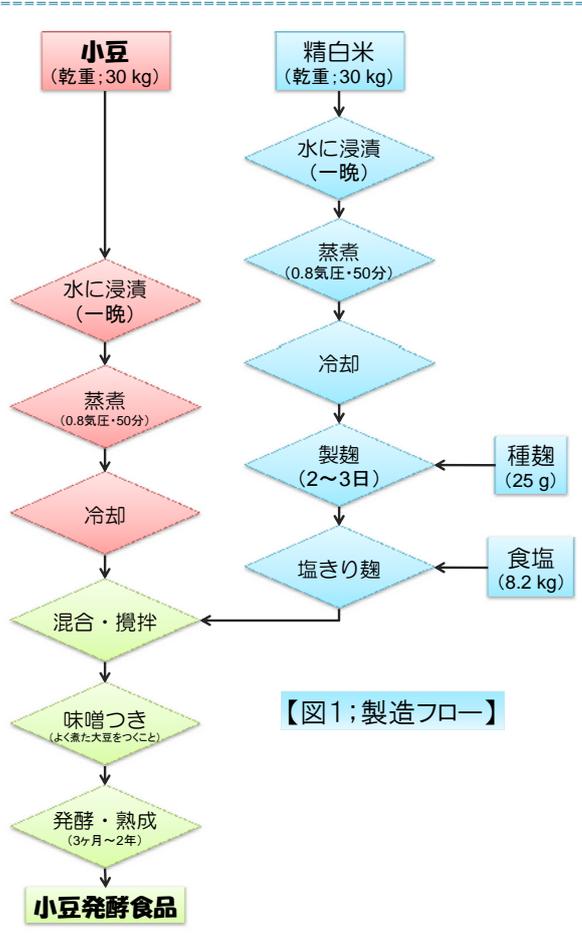
小豆発酵食品 / 特開2005-304413

#### 【従来技術の問題点】

小豆は大豆に比べ、炭水化物は多いもののタンパク質、脂質、ミネラル分が少ないため、専ら餡類等の甘み食品としての用途に使用されており、味噌様発酵食品としての用途は考えられていなかった。

#### 【解決手段】

小豆を主原料として、これに麴菌を接種させることにより、より詳しくは、蒸煮した小豆に塩切り麴、食塩を混合・攪拌して摩砕後、発酵熟成させることにより、課題が達成される。得られた味噌様小豆発酵食品は米味噌に比べ、酸度及び全窒素量が低く、甘味の強い従来の味噌とは異なった味感が得られ、新しい調味料としての可能性を示した。



【図1; 製造フロー】

原材料	組成 (kg/ロット)
小豆	30
精白米	30
食塩	8.2
種麴	0.025

【表1; 原材料組成】



【図2; 製品写真】

色は落ち着いた赤色、金山寺味噌のような、青果物につけるソース的な扱いが良いのではないかと想像させる、あっさりした中にコクのある製品が完成しました。

	本品	米味噌 (赤色辛口)
pH	5.40	5.30
酸度I (※1)	5.32	11.18
酸度II (※2)	4.70	10.46
アルコール (%)	1.00	0.98
全窒素量 (%)	1.16	1.83

表2; 製品特性

※1: 酸度I …… 酸性アミノ酸と有機酸量を表わす。

※2: 酸度II …… 中性アミノ酸と塩基性アミノ酸の量を表わす。

- 小豆を原料とした、新しい味噌様発酵食品を開発した。
- 普通の味噌と比較して、酸度が低い (=甘みが強い) という特長がある。
- 餡などの原料として使用されない小豆の皮部または規格外で廃棄される小豆を有効利用できるため、資源の有効利用にもつながる。

連絡先: 知的財産統括室

TEL&FAX; 059(231)5495

E-mail; chizai-mip@crc.mie-u.ac.jp