

## 有色米を利用した新タイプのみりんの開発

「みりん」は甘味調味料として用いられる日本独自の調味酒類であり、愛知県はみりんの伝統的産地としてよく知られています。みりんの品質は全国的にみて画一化しており、そのため消費拡大が難しく、地域ブランドとか地域食品の創出という観点からすると、天然原料素材の特性を活かした新タイプのみりんの醸造が必要と思われます。そこで、愛知県産業技術研究所は、これまでの無色米とは違い、有色米を用いたみりんの製造法について検討したので、その結果を紹介いたします。

### ☆技術の概要

1. 有色糯米品種である中部糯 114 号および朝紫を使用した有色みりんは、無色品種であるココノエモチから作ったみりに比べ、酸度とアミノ酸度が高いことが判りました(表 1)。

表 1 生成みりんの成分比較

糯米品種	酸度 (mL)	アミノ酸度 (mL)	ボーメ	アルコール (%V/V)	エキス分 (%)
ココノエモチ(対照)	0.80	1.80	18.6	14.2	43.4
朝紫	1.20	2.00	18.4	14.0	42.8
中部糯 114 号	1.15	2.05	18.2	14.2	42.4

総米 2kg 麴歩合 15% アルコール歩合 70% 麴米：あさひの夢 80%精白米

2. 中部糯 114 号から作った有色みりんは、新品種である朝紫から作った有色みりに比べ、明度と赤色度の値が高く、鮮赤色のみりんが得られる事が判りました。
3. さらに、有色みりんは無色みりんと比べ、アントシアニンおよび総ポリフェノールが多く含まれており、同じ有色みりんでも中部糯 114 号の有色みりんは朝紫有色みりんよりもこれらの成分を多く含んでいることが判明しました。
4. 有色みりんは、アントシアニン色素由来の抗酸化性があり、同じ有色みりんでも中部糯 114 号の有色みりんは、新品種である朝紫有色みりんよりも高い抗酸化性があることが判りました。

### ☆活用面での留意点

1. 有色みりんの製品化のためには、調理効果を含めた用途開発が必要と思われます。また、アントシアニン色素の退色抑制のため、糖化酵素の失活(火入処理)を行いました。更なる検討が必要です。
2. 詳しいことは、愛知県産業技術研究所(電話 052-521-9316)へお問い合わせ下さい。  
(食品総合研究所 越智幸三)