

## 有色カンショの特徴を活かした発酵食品を開発

鹿児島県におけるカンショの主な用途は澱粉原料用と焼酎用です。用途の多様化を図るためにも、新しい製品の開発が望まれていました。一方、近年色調鮮やかな有色カンショが開発されていることから、その特徴を活かした製品を開発すれば需要の拡大が期待できます。鹿児島県工業技術センターでは、有色カンショを利用した発酵食品の製造法を開発していますので、その概要を紹介します。

### ☆ 技術の概要

1. 二種類の発酵食品を開発しました。どちらも大豆粉と混ぜて発酵させるのですが、一つは紫色系カンショを原料として焼酎用白麹菌を用い（製品A）、もう一つは橙色系カンショを原料として味噌用麹菌を用いて（製品B）発酵させます。
2. 製造上の工夫としては、製麹工程と大豆処理がありました。製麹工程では、小規模で確立した方法では麹原料が密着して通気性が悪かったため、カンショと大豆粉をチョッパーで混合した後にミキサーで攪拌処理することで造粒され、製麹の操作性が向上しました。大豆粉由来の渋みをなくするためには、加圧蒸しを20分以上する必要がありました。
3. 製品Aでは、麹歩合が高くなるほど酸味（クエン酸）が強くなり鮮やかな赤紫色となりました。製品Bでは味噌用酵母を添加すると華やかな発酵香が付与されました。どちらもアントシアニンやポリフェノールなどの機能性成分が豊富に含まれていました。
4. 本製品を利用した加工食品（ドレッシング、豚味噌、ふくれ菓子）が商品化されています。

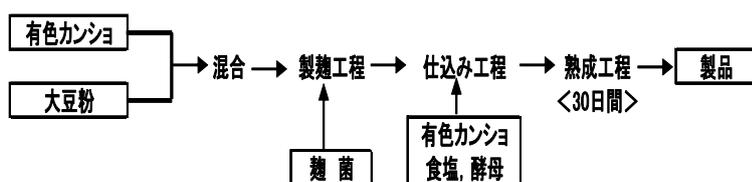


図 製造工程



写真 ミキサーによる造粒

### ☆ 活用面での留意点

1. 製麹工程に細かいノウハウがありますので、経験を積んだ者と共同で実施することをお勧めします。
2. 本研究は、現在の独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構から委託されて実施しました。
3. 詳細は、鹿児島県工業技術センター食品工業部（TEL：0995-43-5111）にお問い合わせください。

（食品総合研究所アドバイザー 柳本正勝）