

秋田オリジナル麴「あめこうじ」の開発

秋田県は麴文化県と言って良いほど麴を利用した多数の伝統的発酵食品があります。麴利用食品の人気の高まる昨今、さらに差別化してPRできる秋田オリジナル麴の開発を目指しました。近年開発した新規育種手法（麴菌のトランスポゾン活性を利用して優良株を得る）を用いて、幅広い世代や全国に秋田の麴文化を広めることができる新しい風味や特徴を持つ麴菌株の開発に取り組みました。甘味が強く、すっきりとした味わいを特徴とする新しいタイプの麴菌(CK33)を開発し、醸成される麴に、秋田県では「あめこうじ」という愛称を付けて、秋田県総合食品研究センターが秋田オリジナル麴のPRと新商品開発の支援を行っています。

☆ 技術の概要

1. お酒の吟醸香に関わるグルコアミラーゼ活性の高い吟醸酒用麴菌 AOK3006 株を親株に用いて褐変性（チロシナーゼ活性）の低いCK33株を開発しました。
2. CK33株の食品加工への応用も目指し、90%精米あきたこまちによる麴試作を行ったところ、外観の白色性が保たれ、従来使われている白色系麴と比較して糖化活性が高くなることが判明しました。（図1）
3. 甘酒製造試験では、従来の白色系麴の甘酒と比較して Brix%は 15-20%高く、総アミノ酸量は 20-30%低いという結果が得られ（図2）、官能試験でもCK33株による甘酒は、「甘味は強い」が「すっきりとした味わい」との評価が得られました。「あめこうじ」は甘くすっきりとした新しいタイプであり、漬物など麴が昔から使用されている加工食品に止まらず、甘味素材としてお菓子などへも応用できる優れた麴です。

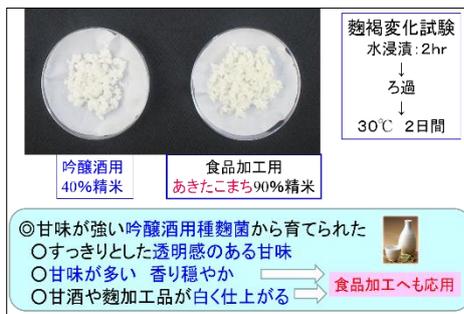


図1. CK33株の食品加工用麴での効果

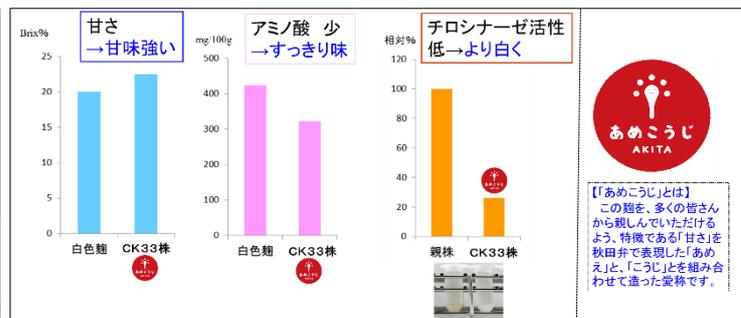


図2. 秋田オリジナル麴「あめこうじ」甘酒の特徴とロゴマーク

☆ 活用面での留意点

1. 「あめこうじ」は当センターと協力しながら麴の品質基準に合格した県内麴製造企業が製造販売しています。
2. 種麴菌 CK33株は親株や他の麴菌株と識別可能な遺伝子マーカーを持ち、種麴メーカー・秋田今野商店と共同で菌株特許(特許第 5803009 号)設定登録となりました。(H27年)。詳細については、秋田県総合食品研究センター醸造試験場 TEL018-888-2000)にお問い合わせください。

(担当：農研機構 食品総合研究所 門間美千子)