

優良研究・指導業績表彰を受賞しました！

～米麴などを活用し数多くの商品を開発した実績が認められる～

平成31年2月14日、つくば市で開催された全国食品関係試験研究場所長会総会において、岩手県工業技術センター（理事長 木村卓也）の伊藤良仁食品技術部長が「優良研究・指導業績表彰」を受賞しました。

これは、長年にわたり微生物・酵素利用による製品開発に取り組み、企業とともに数多くの商品を開発した実績が認められたもので、共同開発に取り組んだ企業が新工場を設置するなど、県内食料品製造業の発展に大きく貢献した業績が評価されたものです。

今回の受賞を励みとし、今後もさらなる研究活動を続けてまいります。

受賞名	平成30年度 全国食品関係試験研究場所長会 優良研究・指導業績表彰
業績題目	米を主原料とした汎用調味原料の開発と製品化支援
受賞者	岩手県工業技術センター 食品技術部長 伊藤 良仁
贈賞式	日時:平成31年2月14日(木) 会場:つくば国際会議場 (つくば市)



商品開発事例をご紹介します！



もち米
×
麴による糖化
↓
ペースト状の調味原料
↓
漬物、菓子、畜肉加工品、etc

※ 裏面もご覧ください。

※ ご不明な点がございましたら、電話またはメールにてお問い合わせください。

地方独立行政法人岩手県工業技術センター

<http://www2.pref.iwate.jp/~kiri/>

〒020-0857 岩手県盛岡市北飯岡2-4-25 TEL:019-635-1115 FAX:019-635-0311

E-mail: CD0002@pref.iwate.jp

担当: 企画支援部 笹島正彦



貢献実績の概要

▼ 業績題目：米を主原料とした汎用調味原料の開発と製品化支援

地方独立行政法人岩手県工業技術センター

伊藤 良仁

業績内容

1. 背景・目的

本研究は、県特産品を素材とし、発酵技術を用いて新しい加工食品群を開発することを大目的とし取り組んだ。素材として、岩手県が全国第3位の生産量を誇り、中でも紫波町が市町村別生産量日本一（本取組開始時）として有名である「もち米」を選択した。従来、もち米は餅や煎餅としての消費がほとんどであるが、一部では甘酒や麴漬け等に利用され、その独特な甘みやコクが商品価値を高めている例もあることに着目し、「麴による発酵」で甘みやコクを最大限に引き出す加工技術開発と多数の加工食品への利用につなげる技術開発及び製品化への支援を行った。

2. 内容

一般的に「麴漬け」（漬物、飯寿司等）は米麴と食材を混合し、熟成することにより米が糖化して旨み・甘みが醸成される。そこでは複雑な風味が生まれるメリットがあるが、反面、製造期間の長期化や厳しい微生物管理が要求されるというデメリットも存在する。そこで、もち米を予め麴で発酵・分解した「調味原料」を開発すれば、さらにこれを添加した多数の加工食品の開発が期待できるものと考え、取り組みを進めた。

- ①もち米の麴による糖化を詳細に検討し、着色もわずかでBrix（糖含有量の指標）50以上の高糖度新規調味原料（もち米ペースト）の製造方法を確立（平成15年）。
- ②耐塩性酵母を活用し、もち米ペーストに清酒様香を付加する風味改善手法を確立（平成16年）。
- ③ペーストのペプチダーゼ活性に着目し、応用法を開発（平成17年）。
- ④県内企業に技術移転を行い調味原料としての開発を支援、さらに、これを用いた2次加工品の開発を、研究会を通じるなどして県内多数の企業を支援し、多くの商品化に至った。

3. 産業上の効果

- ・味噌製造業者（株）麴屋もとみやに製造方法を技術移転し、漬物の素や甘酒などが商品化。業務用展開も始まり、豆腐製造業者（株）黒川食品が利用製品を商品化（平成15年～）。
 - ・ペースト（もち米及びうるち米）を利用した新商品開発を目標とし「いわて麴ペースト研究会」が発足。漬物、畜肉加工品、水産加工品などの県内製造業5社に対して開発支援（平成18年～）。
 - ・もち米産地である紫波町の9社が参加する「紫波町もち米ペースト利用促進協議会」が発足。漬物、菓子、ウインナーなどの商品開発を支援（平成19年～）。
- [H23頃から「塩麴」ブーム。本開発「食塩添加もち米ペースト」と同じカテゴリであった。]
- ・畜肉加工業者である（株）門崎と共同で「オール岩手の塩麴」を開発し、それを活用したハンバーグを商品化（平成24年～）。需要が供給能力を上回ったため、新工場設立に至る（平成30年）。

