

## 抄録

## 麦味噌・焼酎実需ニーズに適した高品位はだか麦の特性解明と実用化

## - 愛媛県産はだか麦を用いた麦味噌用麴および麦味噌の特性評価 -

森本 聡 宮岡俊輔 藤田貴美恵\*<sup>1</sup> 曾我尚登\*<sup>2</sup> 山口憲一\*<sup>3</sup>

Studies on Polished process and Fermentation Suitability of Naked Barley

MORIMOTO Satoshi, MIYAOKA Syunsuke, FUJITA Kimie, SOGA Naoto and YAMAGUCHI Ken-ichi

## 平成 23 年度 新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業実績報告書

キーワード：はだか麦、麦味噌、麴

愛媛県のはだか麦は、25年間連続で生産量日本一を誇る特産品であるが、その生産量は近年減少する傾向にある。そのような中、実需者（味噌製造業、焼酎製造業等）からは、はだか麦の増産と高品質化が求められている。この状況を打破するため、県農林水産研究所、大学、企業等が連携して有望品種の栽培実証や作期の拡大を目的とする新たなはだか麦栽培体系の開発に取り組んでいる。

その中で食品産業技術センターでは、はだか麦の次期有望品種「四国裸 110 号」（多収で耐倒伏性がある）の麦味噌への利用と麦味噌の高品質化に繋げるため、味噌醸造において重要な要素である製麴特性等の評価および麦味噌の試験醸造を行った。

## 実験方法

## 1. 供試試料

はだか麦は、愛媛県産「四国裸 110 号」および「マンネンボシ」を用いた。

## 2. 精麦

はだか麦の精麦は(株)藤田精麦で約 1,000kg の中規模スケールで行った。

## 3. 麦味噌用麴の作製および小規模試験醸造

(株)曾我増平商店において麦味噌用麴を作製し、これを用いて仕込み総量約 5kg の小規模で麦味噌試験醸造を行った。麴歩合は 10～50 歩に設定した。

## 4. 麦味噌の試験醸造

麴歩合を愛媛県内で一般的な 20 歩に設定し、実用化スケールで多麴麦味噌の試験醸造を(株)曾我増平商店で行った。

## 5. 分析

## (1) 麴の品質評価

基準みそ分析法<sup>1)</sup>により行った。

## (2) 麦味噌の分析

基準みそ分析法<sup>1)</sup>により行った。

## 1. 麦味噌の小規模試験醸造

総量 5kg のスケールで麴歩合を変化させた麦味噌の試験醸造の結果、30℃で約 3 ヶ月間発酵を行った後、成分分析を行うことで、麦味噌品質を総合的に評価することが可能であった。

## 2. 麴の品質評価

「四国裸 110 号」と既存品種「マンネンボシ」2 種類のはだか麦を用い、同一条件で製麴し、その麴の品質評価を行った結果、「四国裸 110 号」の pH と総合糖化力は 5.2 および 35mg/g であり、「マンネンボシ」の 5.2 および 32mg/g と比較しても差が無く、両者ともに良質な麴となることがわかった。

## 3. 麦味噌の試験醸造

愛媛県の多麴麦味噌の特徴にあわせ、麴歩合約 20 歩で実用化スケール（総量約 1,500kg）での醸造を(株)曾我増平商店（今治市）で実施している。醸造開始から 1 ヶ月後、「四国裸 110 号」の麦味噌は、「マンネンボシ」を用いたものに比べ味噌の白色度が高い傾向が見られた。このことは、愛媛の麦味噌は淡色（色があまりついていないこと）が重要視されるため、四国裸 110 号が麦味噌用の原材料として良好な性質を有していることを示している。

引き続き試験醸造を継続し、はだか麦の麦味噌原料としての特徴を把握していく。

## 文 献

- 1) 全国味噌技術会編:新・みそ技術ハンドブック付基準みそ分析法(2006).

## 結果と考察

\* 1 株式会社藤田精麦 \* 2 株式会社曾我増平商店 \* 3 愛媛県農林水産研究所  
この研究は、「平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業」の予算で実施した。  
愛媛県産業技術研究所業績第 15 号