

発芽玄米を用いた高ギャバ味噌製造

島根県では各地の加工グループ等で地域性を活かした特色のある味噌が製造されています。そこで、最近の健康ブームで人気が高まっている発芽玄米を原料として味噌を製造し、機能性が注目されているギャバ等のアミノ酸含量について調査しました。

原料米を発芽玄米にしたところ、従来の味噌(対照区)より味噌中のアミノ酸含量が、最大でギャバ134%、グルタミン酸127%、アスパラギン酸142%に増加しました。

また、発芽玄米を用いた味噌の外観や食感については大きな差はありませんでした。

表 発芽玄米麴を用いた米味噌の配合歩合と各種アミノ酸含量

試験区配合	①全量区	②半量区	③対照区
米麴	—	500g	1000g
発芽玄米麴	1000g	500g	—
種水(水道水)	200g	200g	200g
アミノ酸(mg/100gDW)	①全量区	②半量区	③対照区
ギャバ	93.2	77.3	69.8
グルタミン酸	1726	1451	1364
アスパラギン酸	2352	1915	1661

※6月仕込み、10月分析



図1 製造時における各区の味噌

(加工研究部 加工グループ TEL 0855-28-1881)