

新しいタイプの甘酒 —茶・サトイモの発酵—

食品・化学部



概要

甘酒は、麹菌の力でデンプン価の高い米を糖化した栄養価の高い飲料で、飲む点滴と呼ばれています。今回、原料の米に茶葉を加えて糖化した甘酒茶を開発しました。また、ポリフェノール類の多いサトイモを米の代替にしたサトイモ甘酒を開発しました。これらの甘酒は、飲料だけでなく料理やデザートにも利用可能な農産物の長を活かした新しいタイプの食品です。

食品・化学部
1

■甘酒茶（茶を活用した甘酒）

- 製造条件を検討した結果、以下の特徴を持つ甘酒茶を開発しました（写真1）。
 - 茶の風味（味・香り）が良好である。
 - 茶の品種に応じて発色できる。
 - 流動性があり扱いやすい。
 - 茶の繊維が柔らかく茶葉丸ごと食べられる。
 - カテキン類が含まれる（図1）。



甘酒茶 甘酒茶 従来の甘酒

写真1 甘酒茶の外観

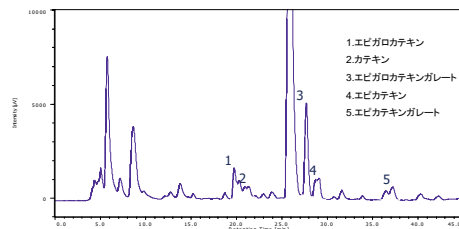


図1 甘酒茶のクロマトグラム（一例）

■サトイモ甘酒

（サトイモを活用した甘酒）

湛水栽培された親芋・子芋は品質・収量が向上しますが、食経験の少ない親芋の活用が課題となっています（写真2）。そこで、親芋の活用を目的に甘酒への適応性を検討しました。

5つの品種のデンプン価を分析した結果、乾物当たり60～80%と糖化により十分な甘さを引き出せることが分かりました（表1）。そこで、大吉の親芋ペーストを原料に甘酒を試作した結果、十分な甘さのある風味でクセがなく食べやすいという特徴がありました（写真3）。



親芋 子芋 黄麹菌で処理 白麹菌で処理

写真2 湛水栽培で収穫されたサトイモ

写真3 サトイモ甘酒の外観

表1 各種サトイモのデンプン価及び全窒素分

品種	デンプン価 (%)	全窒素分 (%)
大吉	73.6	0.7
土垂	60.7	2.8
八つ頭	78.3	0.8
タケノコイモ	79.9	1.1
女早生	70.6	2.0

（単位 μg/L）



いちおし

糖化の技術により、茶及びサトイモの特長を活かした甘酒を開発しました。製造条件を工夫することで、甘さ・酸味等を調整でき、料理やデザートにも活用できます。



キーワード

甘酒、茶、サトイモ、糖化、菓子素材、ポリフェノール、ノンシュガー

