

海藻のアカモクを使ったアカモク麹

■国立研究開発法人 水産研究・教育機構の内田基晴博士らの研究により、海藻を麹菌で発酵させてできる海藻麹が開発されました。今回は、原料となる海藻に海藻の1種であるアカモクを利用し、アカモク麹をつくりました。

■アカモク麹は、海藻の栄養分を持ちつつ、麹本来の発酵調味料として様々な料理への利用が期待されます。また、小麦や大豆などを一切使用していないため、穀物アレルギーが心配な方にも、お薦めの発酵調味料です。



■利用例

アカモク麹醤油

アカモク麹と醤油でできるアカモク麹醤油は、様々な料理の隠し味やソースの旨み添加に利用できます。



アカモク麹漬け

塩水とアカモク麹を野菜にもみ込めば、簡単漬け物ができます。

(タケノコの麹漬け)

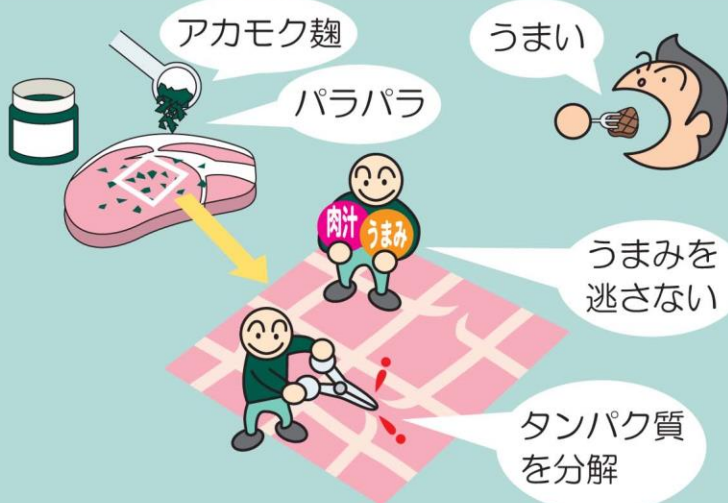


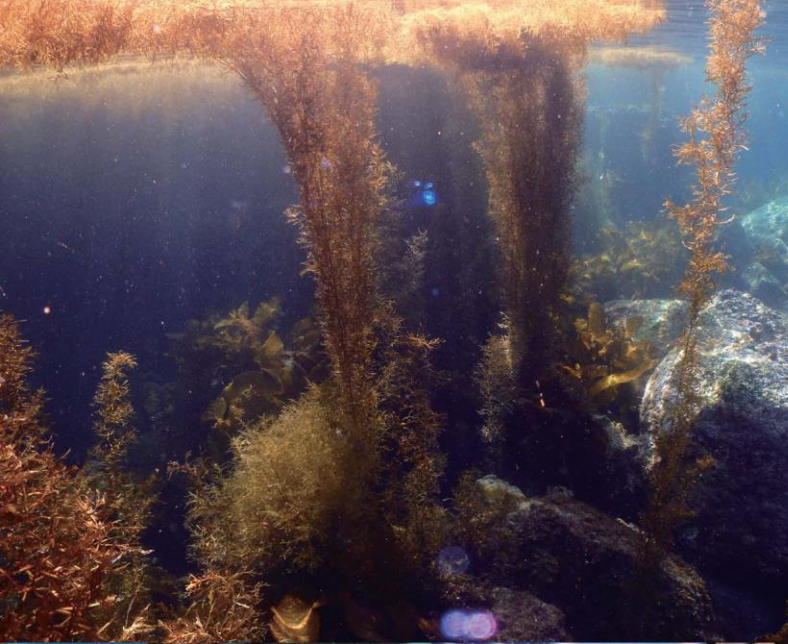
アカモク麹サワードゥ

天然酵母にアカモク麹を加えて発酵させたアカモク麹サワードゥ



日本の発酵食品に使用される麹は、様々な酵素を生み出します。その酵素のひとつ「プロテアーゼ」がお肉のタンパク質を分解し、お肉を柔らかくしてくれます。さらに、その分解されたタンパク質からグルタミン酸、イノシン酸、アミノ酸などの旨み成分を生成し、おいしく仕上がります。アカモク麹も、このような酵素を持っていますので、様々な料理への利用が期待されます。





水圏リサーチ株式会社

担当者：梶田

〒734-0015

広島市南区宇品御幸4丁目11-7 セシール茜105号

TEL: (082) 240-0844

FAX: (082) 567-5600

携帯: (090) 9730-0185

E-mail: kajita@suiken-research.jp

URL: <http://www.suiken-research.jp>