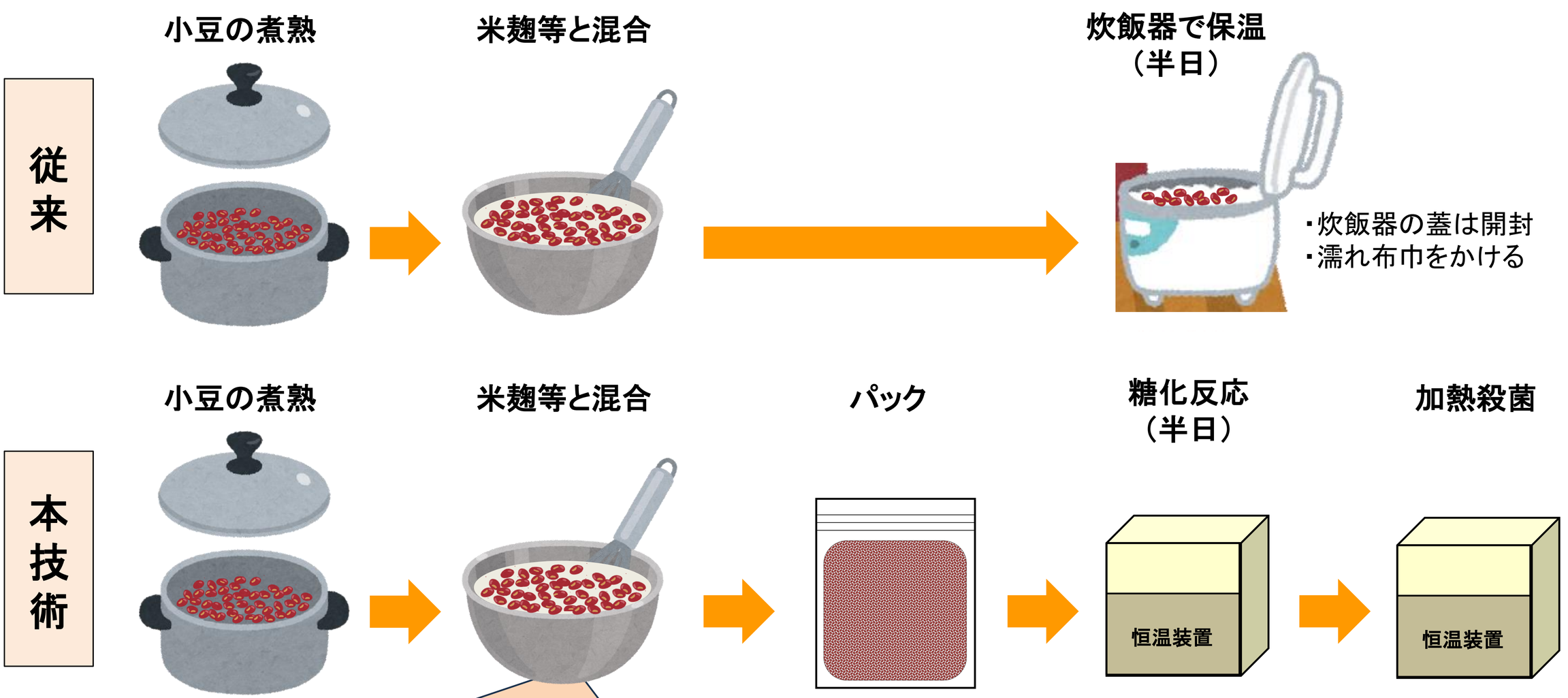
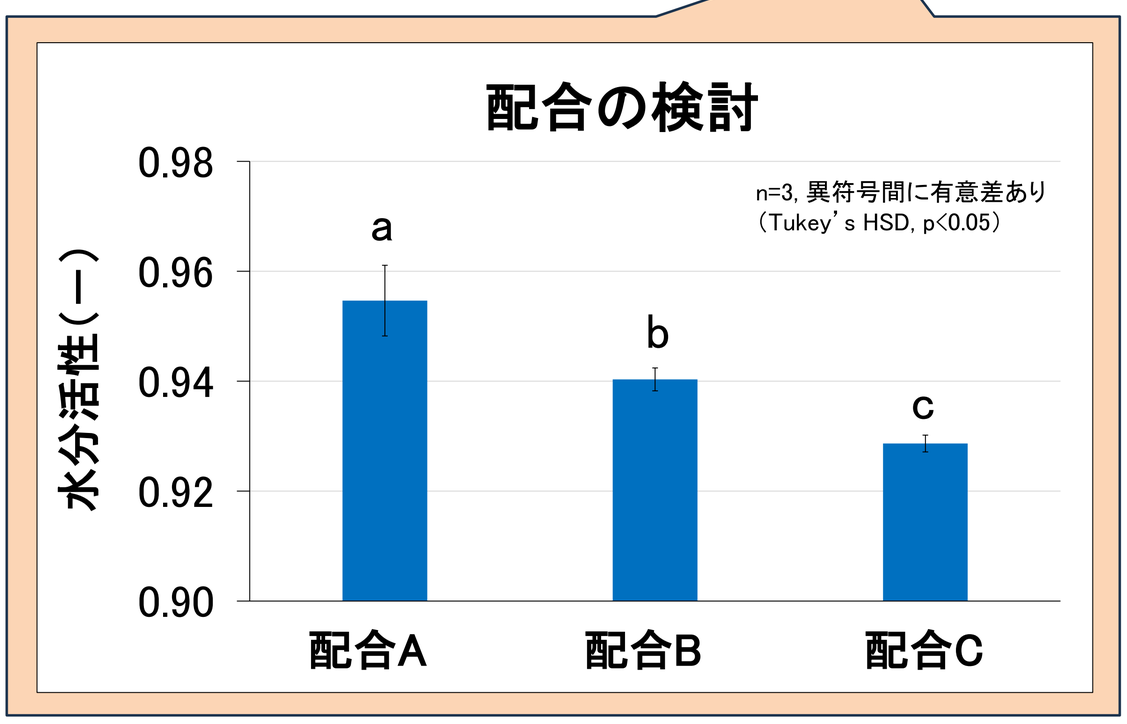
発酵小豆の製造技術の開発

開発の背景及び概要

- 広島県はかつて小豆の産地でした。広島県菓子工業組合では、JAグループ等と連携して、平成29年から広島県産での小豆栽培を開始し、地元広島県の小豆を使った商品開発を行っています。
- 小豆の用途の多くは饅頭等の菓子用の甘い餡ですが、近年の麹ブームに伴い「発酵小豆（発酵あんこ）」が注目されています。
  発酵小豆とは、砂糖を使用せずに小豆と米麹から作られる、あんこ様の食品です。
- しかし、発酵小豆は糖度が低く日持ちしにくいことや、衛生管理の難しい炊飯器を用いた製造方法が主流であること等が問題でした。
- そこで本研究では、炊飯器を用いず、日持ちする発酵小豆の製造方法について検討しました。

発酵小豆の製造方法







発酵小豆の品質

水分活性 ： 約0.93

糖度 ： 約40度

日持ち※：冷蔵で1ヶ月

（※一般生菌数 300 cfu/g 未満）

ほのかな甘みと米麹の風味が特徴です！

発酵小豆の活用方法案

大福、おはぎ、あんみつ等での加糖練り餡の代替、トーストやヨーグルト等へのトッピングにいかがでしょうか？

