酒粕の乳酸発酵による新たな食品素材の開発

研究の背景

◆酒粕は、一般家庭での消費の他に、漬物や酢の原料として利用されている。
◆小規模漬物製造業者は、令和3年度の食品衛生法の改正により廃業する事業者が増加した。
◆県内年間総約200t以上の酒粕が生産（排出）されているが、食品用途の利用が減少し、家畜飼料として活用あるいは廃棄されている。
◆酒粕の有効利用促進のため、乳酸発酵による風味改善、利用方法の向上を目的とした。

食品用途で使用する際の課題と解決策

【課題】

- 酒粕に残存する蒸米や米麹の残渣
- 酒粕の独特の風味
- アルコール分（約8%）
- 排出の時期が一時期に集中しやすい
- 硬いため、食品への配合が困難





酒粕

【解決策（乳酸菌の利用）】

- 加温及び発酵により、残渣が低減
- **アルコール耐性のある乳酸菌を活用した乳酸発酵によるヨーグルト様香気成分生成による風味の付与**
- **pH低下による保存性向上、冷凍保存可**
- **液体状、粉体にすることで利用しやすさの向上**





発酵後（ヨーグルト風味の素材）

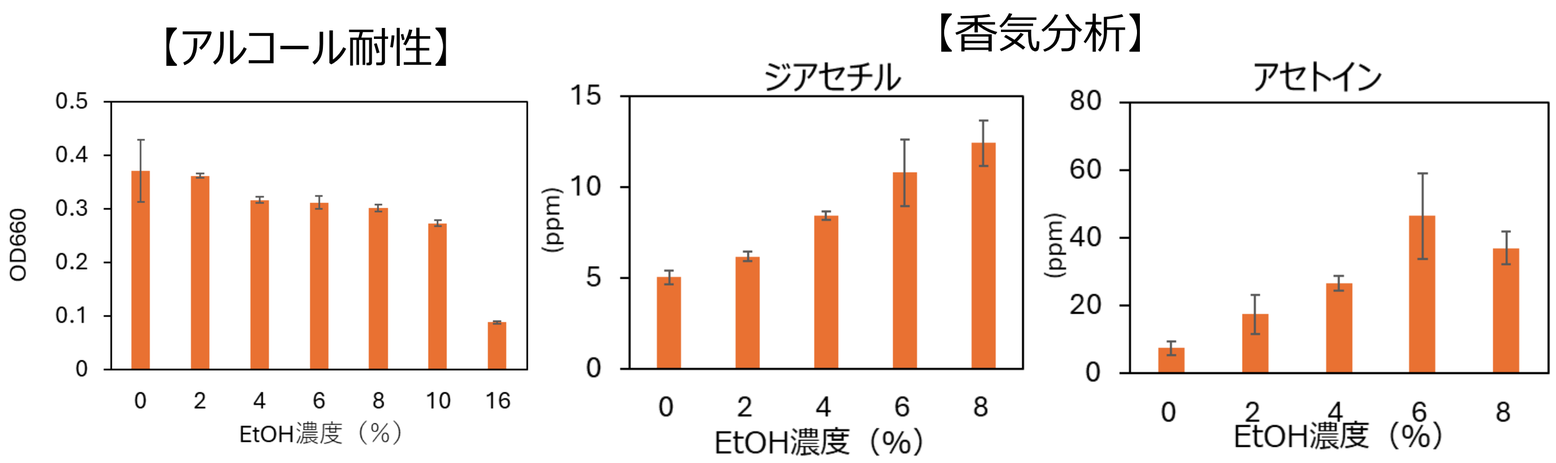
乳酸菌の特徴

【属種】

Lacticaseibacillus paracasei subsp. *Paracasei*

・アルコール濃度17%のもろみから分離
・プロバイオティクスの一種
・セーフティーレベル１の菌株

酒粕培地における生育特性



アルコール存在下で生育　　**ヨーグルト様香気成分を生成**

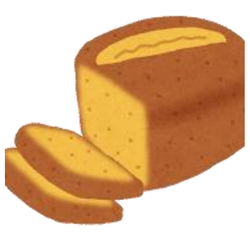
利用例・用途例



リキュール・割剤



飲料



菓子



ドレッシング、調味料

酒粕乳酸発酵物素材は、多様な食品製造へ活用を目指します。

2026　広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター