

# 地元産コシヒカリ米を活かした 玄米麴及び玄米麴味噌の開発

## 課題

### 首都圏を視野に入れた販売シフト。 他社商品に埋もれない強い特徴を

健康志向が高まり、玄米食にも関心が集まります。白米に比べて玄米はビタミン・ミネラル・植物繊維を豊富に含み、人間が体調を保つのに必要な栄養素を摂取できるので完全栄養食と言われます。その玄米を原料に用いて麴を作れば、栄養価に加えて深いコクと極めた味を届けられるのではないかと考えました。無添加で、雪国の奥会津・只見での手作り醸造をアピールすれば、こだわりの強い消費者に受け入れられると考えました。玄米麴・麴味噌に使用する米は、只見産コシヒカリ100%。一定量を買入れることで契約農家、近隣農家の所得向上に結び付くと考えました。目指すのは、首都圏を視野に入れた販売シフトです。

## 実施内容

### 精米歩合を均一化、低温精米が可能に。 不純物・不良米除去も機械化

玄米を麴にするには、精白歩合（1割～3割）の均一化が欠かせません。玄米のままだと表面にコーティングがあり、麴菌が繁殖できないからです。また、低温精米による品質向上も図る必要があります。より低温で精米すると、熱で米が焼ける状態を避けられ、麴や味噌にした際に品質と食味が向上します。そこで精米歩合の均一化、ならびに低温精米を可能にする新型の精米機を導入しました。1歩搗きによる試験精米を実施し、その均一状況を検証しています。精米した直後の温度を測り、約5℃低くなることも確かめました。さらに希に混じる不純物や不良米を除去して品質、作業効率を向上させるため光選別機を導入しました。

## 成果

### 1歩搗きで精米して出来上がった玄米麴。 玄米麴味噌も、深い味わい

新規に導入した精米機では1回目、2回目ともに均一な1歩搗きでした。光選別機による不純物や不良米の除去は、良質玄米1kgに不良米50gを混ぜて実施。除去率5%程度を想定していましたが平均6.1%と高い水準です。精米した直後は温度が7～8℃低く、低温精米に適していることも分かりました。玄米麴の開発は、精白歩合を1歩搗きで均一に精米し、約1ヵ月で仕上げました。これまでの白米麴と比べて麴菌が均一で、玄米の中まで繁殖できました。栄養素に富み、玄米ならではの深い味わいが期待でき、理想に近い仕上がりです。玄米麴味噌の開発は、仕込み直後から時系列で状況を追いつながら約3ヵ月での出来具合を確認しました。見た目の良さからも、当初の目的を達成できたと考えました。

## 今後の展望 Future outlook

### プレミアム感ある高級味噌を届けたい。 ホームページ、商談会・販売会を活用

玄米麴の完成に伴い、玄米麴味噌の仕込みが始まります。その熟成期間は6～12ヵ月を見込んでいます。従来のものと合わせ、味噌生産量は20t→30tに増加。この結果、大豆・米の契約農家を増やせます。製造ラインを増設して袋詰め作業などへ対応するため正社員、パート従業員の雇用も生まれる見込みです。玄米麴・玄米麴味噌の製造には手間ひまが掛かりますが、全国的にも貴重な手作り・無添加・只見の雪蔵で育む天然醸造という付加価値は魅力です。プレミアム感を醸し、少量パッケージの高級味噌として売り出す考えです。ホームページ・SNSで新商品の情報を発信するほか、商談会・販売会などでのPRに努め、首都圏の消費者をメインに販路開拓を進めます。

## Company introduction

### 目黒麴店

〒968-0421

福島県南会津郡只見町大字只見字田中1220

TEL 0241-82-2050 FAX 0241-82-2050

代表者 代表 目黒 繁夫

設立 1899年（明治32年）11月

従業員 5名

URL <https://megurokouji.com>

## 主な事業内容

100年を超えて伝統の製法を継承しています。奥会津の只見に、麴屋として目黒長八が創業。家ごとに味噌を作る時代で、それに使う麴を当店で扱ったのが始まりです。地元のコシヒカリ米、大豆は青森産と地元産、そして塩は四国の自然海塩と、国産原料を活かします。天然醸造により熟成させて、まろやかな味噌の旨味と香りを引き出します。生中華麺を打って60年余り、製麺業でも知られる老舗です。

