

もろみ酢の風味改善と機能性付加による新規飲料開発に向けた取り組み！

琉球泡盛蔵元がつくった
乳酸菌飲料「美らBio」



研究開発の背景・目的

もろみ酢は、豊富なクエン酸とアミノ酸を含むことから、健康飲料として広く認知されているが、その出荷量はもろみ酢ブームピーク時（H16年）以降、大幅な減少に転じている。健康飲料としての認知度は高いが、独特の風味を敬遠する消費者も多く、風味改善による新規ユーザーの掘り起こしが課題となっていた。

そこで、もろみ酢の風味改善及びもろみ酢を素材とした新しい飲料の開発を目的に、微生物を用いた発酵技術にノウハウを有する琉球大学農学部と連携し、もろみ酢を乳酸菌で発酵させた新規もろみ酢飲料の技術開発に取り組んだ。

本事業での取り組み内容

- もろみ酢の風味改善に適した乳酸菌の選抜および発酵条件の検討
乳酸菌を用いてもろみ酢を発酵させ、風味改善効果の高い菌株を選抜した。さらに、得られた菌株を用いて、もろみ酢の最適発酵条件の検討を実施した。
- もろみ酢発酵飲料の試作・官能評価・成分分析・情報収集
選抜された菌株を用いてもろみ酢発酵飲料の試作を行い、製造スケールでの発酵条件の検討や課題の洗い出し、試作品の成分分析を行い、菌株や発酵条件の違いによる成分の変化に関する解析を実施した。また、自社製造でどのような設備やノウハウが必要になるのか等の情報収集も行った。



株式会社 石川酒造場

- 設立 昭和24年5月
- 代表 大城 俊男
- 住所 沖縄県中頭郡西原町
字小那覇1438番地1

■ 事業内容

- ・ 泡盛その他酒類の製造販売
- ・ 清涼飲料水その他飲料の製造販売
- ・ 飼料、肥料の製造販売
- ・ 乳酸菌飲料の製造販売

本事業の成果

- 風味改善効果の高い乳酸菌の選抜や副原料を選定することができ、本事業の目的であった風味改善において、成果を残すことができた。
- もろみ酢を乳酸菌で発酵させることにより、有効成分が増加することを確認できた。
- もろみ酢の風味改善等が可能となったことで、これまでとは違う商品開発が可能となった。
- 乳酸発酵飲料の開発実績がある公設試や企業を視察することで、製品化に向けたプロセスを学ぶことができた。また、今後、乳酸発酵飲料開発についての相談ができるネットワークを本事業を通して構築することができた。

企業担当者の声

取り組み当初は、もろみ酢を乳酸発酵させることで、独特な風味をここまで改善できるとは思っていませんでした！

本事業で基礎的な研究データを取得できたことで、製品化に向けたその後の取り組みに繋がられました。本事業終了後は、沖縄県産業振興公社の支援などを活用しながら、約4年の歳月をかけ研究開発を行い、H29年4月に乳酸菌飲料「美らBio(チュラビオ)」を発売することができました！