

ARIF Letter

Vol. 23

Letter from the Akita Research Institute of Food and Brewing



あめこうじ

より高品質な「あめこうじ」製造と
新商品拡大によるブランド化に取り組んでいます。

あめこうじ

Ame koji

1. 秋田のこうじ文化と

秋田オリジナル麴

「あめこうじ」の誕生

秋田県は「こうじ文化県」と言って良いほど、昔から数多くの発酵食品に様々な特徴を持ったこうじが使われてきました。お酒、みそや漬物の他、ハタハタ寿司などの水産加工品にも広く利用されています。特に漬物やみそ等ではこうじ配合比率の高いことが本県の発酵食品の特

徴となっています。

甘酒をはじめとするこうじ利用食品の人气が高まり、秋田の発酵食品の知名度も上がる中、センターではさらに差別化してPRができる秋田オリジナル麴の開発を行いました。吟醸酒用のこうじ菌を基にして、お米のでんぷんをブドウ糖に変える働きが強く、こうじの色が黒や茶色に変わりにくい、新しいタイプのこうじ菌（CK33株）を育てることに成功しました。平成26年、県ではこのこうじ菌を用いて作ったこうじを秋田オリジナル麴「あめこうじ」という愛称を付け、ロゴマークも作成してPRを進めました（図1）。

センターでもこうじ製造企業への技術移転と「あめこうじ」を活用した新商品開発や食品加工業界と一緒に販売拡大プロモーション（秋田うまいもの販売課事業）を3年間展開してきました。

甘味が強く、すっきりとした味わいとこうじの色が白く仕上がることから、素材の色が引き立つ加工品づくりが可能となっています（図2）。これらの特性からあまざけ、漬物、みそなどはもちろんのこと、お菓子への甘味素材や、イメージを活かした化粧品素材としても幅広く活用されています（図3）。



図1 あめこうじロゴマークと
幟旗イメージ

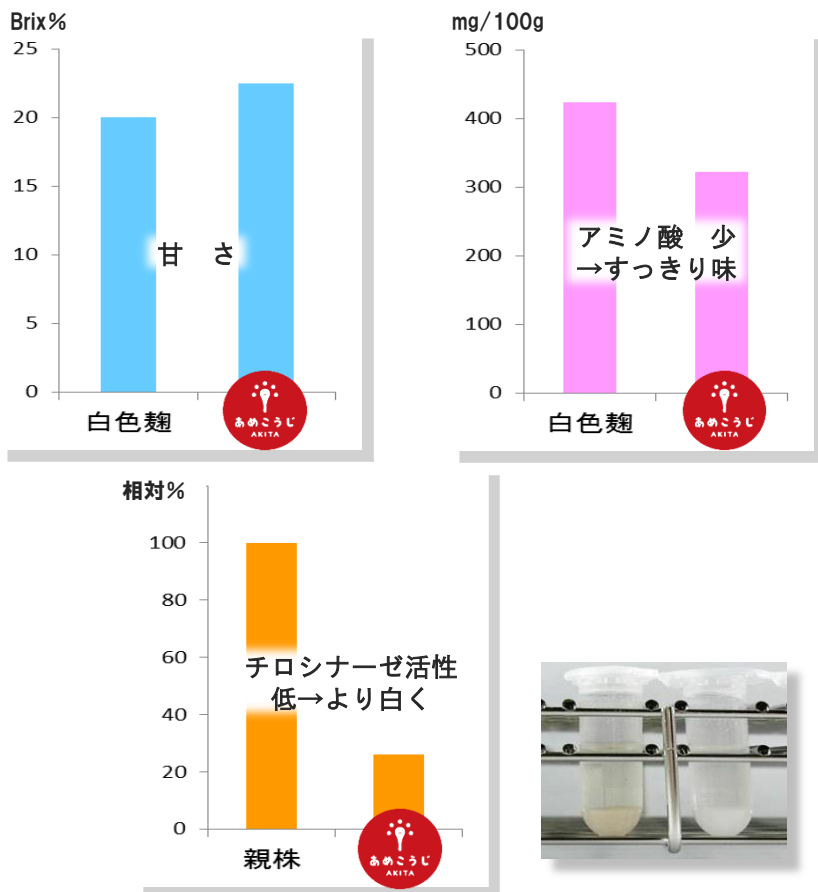


図2 あめこうじで作った甘酒の特徴

2. 高品質な「あめこうじ」 製造と新商品拡大による ブランド化

「あめこうじ」を新しいタイプのこうじとして高品質に生産してもらうため、センターでは「あめこうじ」製造のガイドラインと品質基準を設けて、こうじ製造業界と一体となってブランド化を進めています。品質評価にはセンター職員があたり、外観の色相やハゼ込み（お米の中にこうじ菌が良く生えているかどうか）、香り、手触りの他、こうじとして異常な状態が無いこと等を確認します。また、成

分分析では水分、一般細菌数、こうじ糖化活性（ α -アミラーゼ、グルコアミラーゼ）、甘酒試験の糖度及び褐変化を引き起こすチロシナーゼ活性を測定して、基準値をクリアしているかどうかを評価します。特に、一般細菌数は「あめこうじ」の香りや甘酒の風味に大きく影響することから、技術支援の重要なポイントであり、現場の製造管理において最も注意を要する点です。

このようにして、品質基準をクリアした県内こうじ製造企業は現在、6社が認定を受けて「あめこうじ」を冠して製造販売をしています。また、これら

のこうじや甘酒素材を活用した加工食品にも「あめこうじ」ロゴマークを付けて多くの商品で販売拡大がなされています。

現在、県内こうじ製造企業、清酒製造企業、食品加工企業などが「あめこうじ」認定を目指して製造試験を行っており、今後さらに「あめこうじ」生産量や新商品が増えることで、秋田の発酵文化のPRにつながる事が期待されます。

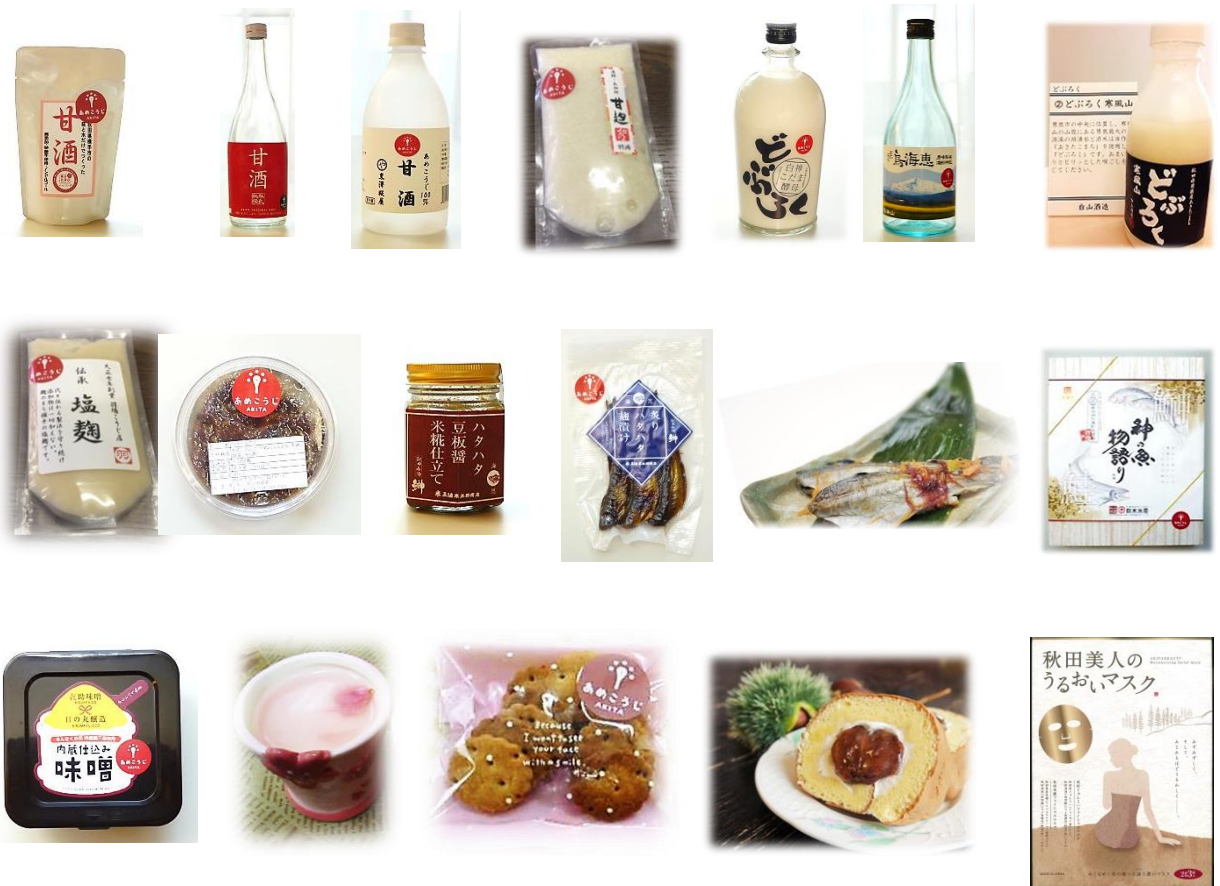


図3 あめこうじを活用した商品群

ARIF Letter

レビュー

Review

しょつつの歴史

『当今と違ひ昔は新屋濱方面にも、鰯や鰯がいつも大漁で、且つ濱邊に鹽田を作り、澤山の鹽を産出したものである。その漁れ立ての魚類を、然も出来立ての鹽を以て桶へ漬け、二三年放置して居れば、醗酵して骨も頭も全部どろどろになる。これを搾ると恰度色のない醤油のやうになるので、それを調味料

として一般的に廣く愛用されたのである。』

これは昭和13年3月10日 秋田さきがけ新報夕刊（図1）に、新屋の仙葉善治商店の仙葉善治氏が執筆した内容の一部です。仙葉善治氏が記載したとおり、新屋・浜田地域（秋田市）は、江戸中期に製塩業が盛んでした。この頃発達してきていた近海漁業と共に、食物の保存用調味料として塩は重要な産業であったようです。新屋・浜田地域の製塩はかなり古くから行われていて、一説によると織田信長が北陸地方の一向宗徒を弾圧した1570年前後に、加賀国（石川

県）から新屋・浜田地域に逃れた人達から製塩法と近海漁業を学んだとされています。

昭和28年に発行された「観光秋田の葉 秋田美人と民藝」には、しょつつの起源が記載されています。

『川舟の功德「塩魚汁」物語り（前略）』

ショツツルの起源は秋田地方に未だ鐵道の布かれない前に新屋濱で獲れた夏鰯を二升樽に入れ雄物川船五十艘もあったのに積み同川を遡上して仙北地方に売り込んだものだが賣れ残った鰯が夏の暑さではつこうし自然



仙葉善治 氏

昭和13年3月10日 秋田さきがけ新報夕刊

にシヨツツルの様な汁が出来て
始めは新屋衆の自家用として食
膳に用ひられたのが次第に市販
されるに至ったもので既に佐藤
氏の先代佐七氏の時は大樽を
作って大量生産に乗り出してゐ
た。原料魚は鰯が一番だが戦時
中は鯧やホッケでも作った。現
在の市販価格は一升百圓から二
百圓で秋田市では河周、櫻庭、
手形今井、鐵道弘濟會等で取扱
い直接東京方面へも相當移出さ
れる。』

この記事は、新屋の佐藤佐七
商店を取材し執筆されたものと
思われます。佐藤佐七商店は創
業が明治28年と最も古く、

しょつつるの歴史と当時の様子
を知る上で重要なしょつつる製
造企業でしたが、現在廃業して
いるため、これらを知ることは
困難な状況にあります。それゆ
え、この記事はしょつつるの歴
史にとって大変貴重な資料であ
ります。

この記事のとおり、現在の雄
物川河口（放水路）一帯は、か
つて浜港の新屋浜でした。そこ
でとれた魚はいったん塩づけに
し、雄物川の川港へ運ばれ、仙
北方面などに川船で運んで売っ
ていました。その時によって魚
が売れ残ることがあり、売れ
残った魚は再び浜に持ち帰り、
浜倉の桶に入れて貯蔵していた

といします。

その貯蔵していたものが自然
分解（発酵）して「しょつつ
る」ができたと言われています。

しょつつるの語源は、「塩
汁（しおじる）」と言ったのを
「しょつつる」と聞き間違えた
のが始まりとされていて、命名
者も命名年月も分かっていませ
ん。江戸時代に佐竹侯が新屋の
大門助右衛門に命じてしょつつ
るを造らせたとされており、江
戸時代の行商がしょつつるの商
いをしていたという文献もあり
ます。しょつつる製造の正確な
起源は定かではありませんが、
製塩業の時期から江戸時代中期
に始まったと推測されます。



編 集
解 説
発 行
日 行

美人の秋田

附・秋田美人と民藝

山田憲三郎（『美人の秋田』）
小松宗司（『秋田美人と民藝』）
小松和彦
株式会社カストリ出版（台東区千束四―三九―三）
平成二九年十二月十日（初版）

平成29年12月10日に復刻発行された「美人の秋田」
この付録に「観光秋田の葉 秋田美人と民藝」が掲載されている

センターからのお知らせ / News from ARIF

ロゴマーク申請書について

総合食品研究センターでは、商品群の造成と差別化を図ることを目的として、「白神こだま酵母」「あめこうじ」「秋田しょつつる」「AKITA雪国酵母」の商品プロモーション用ロゴマークを作成し、運用しています。

- ロゴマークを使用するためには、申請書を提出する必要があります。
- 申請書は、総合食品研究センターホームページからダウンロードできます。
- ロゴマーク使用について、お気軽にご相談ください。

新しい形式のロゴマーク使用承認申請書 ▶

様式第1号（第3条第3項関係） 〇〇年〇〇月〇〇日

（あて先）秋田県総合食品研究センター 所長

（申請者）
商号又は名称
代表者氏名印

ロゴマーク使用承認申請書

秋田県総合食品研究センターロゴマーク使用規程第3条第3項の規定により、次のとおり使用の承認を受けたいので資料を添えて申請します。

- 1 使用ロゴマーク
（白神こだま酵母・あめこうじ・秋田しょつつる・AKITA雪国酵母）
- 2 使用対象物
- 3 使用対象物の生産・製造場所
代表所在地：
（申請者と製造者が異なる場合、製造者名も記載）
- 4 担当者氏名・連絡先
郵便番号：
住所：
電話番号：
氏名：
- 5 その他特記事項



AKITA雪国酵母
Akita Snow Country Yeast

センターからのお知らせ / News from ARIF

秋田県総合食品研究センター報告 第19号

秋田県総合食品研究センター報告は年度ごとに発行する研究報告書です。食品の研究に関する原著論文、総説、特許の要約、学会発表要旨、外部発表論文要約など、独創的で価値のある発見や成果を掲載しています。是非、ご覧ください。

主な内容

- 原著論文
低栄養の予防と改善を目指した
スマイルケア食「青」マーク利用許諾
商品の開発
- 研究ノート
秋田オリジナル麺「あめこうじ」の
特徴～甘酒の甘さについて～
- 総説4題
 - 1) ヒト肝細胞の形成過程におけるリポタンパク質産生能の獲得機構に関する研究
 - 2) 地域特産食品ハタハタの特性解明と利用加工技術
 - 3) しょつつるの生産技術改良と用途開発研究
 - 4) しょつつるの歴史と将来
- 学会発表概要16件
- 外部発表論文概要12件



センター報告は、下記のセンターホームページで公開しています。

■ ホームページ ■

http://www.arif.pref.akita.jp/08_houkoku.html

編集後記

秋田の食文化に欠かせない「麴（糀）」ですが、県内全域で使われてきたわけではなさそうです。しょつつるを見てみますと、原点の新屋・浜田地域では魚と塩でしょつつるを造りますが、男鹿地域では魚と塩、そして麴を使って造ります。麴の視点から伝統食品を見てみると新たな発見があるかも知れません。

ARIF Letter

発行日 平成30年3月30日
発行者 秋田県総合食品研究センター
編集 秋田県総合食品研究センター
〒010-1623
秋田県秋田市新屋町字砂奴寄4-26
TEL : 018-888-2000
FAX : 018-888-2008