

# ARIF Letter

Vol. 29

Letter from the Akita Research Institute of Food and Brewing



## あめこうじ

生誕10周年

# 「あめこうじ」について

秋田県は「麴（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麴が使われてきました。お酒、味噌、醤油、漬物、ハタハタ寿司など広く利用されています。甘酒をはじめとする麴利用食品の人気が高まり、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ができるように、秋田オリジナル麴の開発を行いました。開発は、麴の素となる種麴を製造する株式会社秋田今野商店と共同で行い、4年間の研究を経て吟醸酒用の麴菌を基にお米のでんぷんを甘味の素であるブドウ糖に変える働きが強く、麴の色が褐変しにくい（黒や茶色になりにくい）麴菌CK33株を育てることに成功しました<sup>1)</sup>。県では、麴菌CK33株を使った米麴

に「あめこうじ」という愛称を付け、平成26年にPRを開始しました<sup>2)</sup>。こうして誕生した「あめこうじ」は、令和6年に10周年を迎え、全国で様々な食品に活用されています。

「あめこうじ」は「色が白く、味がすっきり、甘い」という従来の麴では得られなかった特徴を持っており、甘酒や発酵食品のほか、お菓子・化粧品など様々な用途に使用され、今後更なる利用拡大が期待されています。

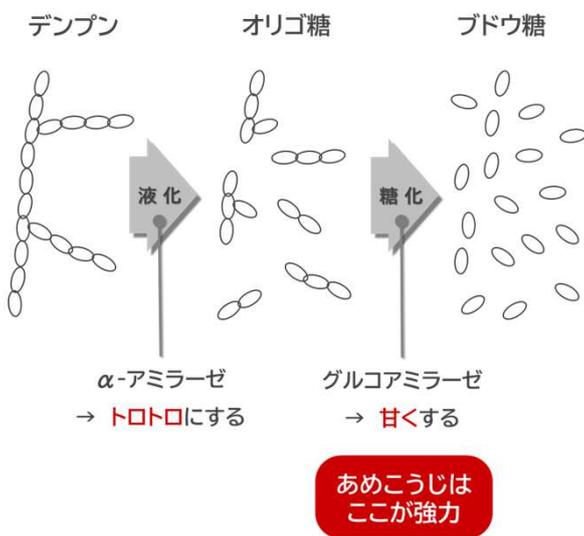
1) 小笠原博信、高橋仁、今野宏、佐藤勉, 新規麴菌, 特許第5803009号, 2015-11-04

2) 秋田県総合食品研究センター（2018）ARIF Letter Vol.23



あめこうじロゴマーク  
(商標登録 第5743067号)

## 麴のはたらき（酵素作用）

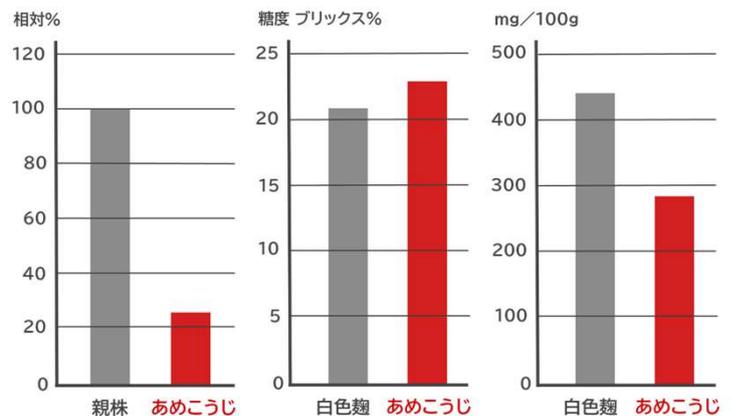


## 「あめこうじ」甘酒の特徴

チロシナーゼ活性  
低 → より白く

糖度  
高 → 甘さ強

アミノ酸  
少 → すっきり味



# あめこうじ利用拡大に向けた新規麹菌の開発

あめこうじの更なる利用拡大が期待される一方、あめこうじを作るための麹菌CK33株はいくつかの課題を抱えていました。課題の1つ目として、麹の素となる種麹の生産性が低く、効率的に種麹の生産量を増やすことができないこと。2つ目として、ほかの麹菌に比べて生育がやや遅く、製造時間が長いこと。この2つの課題を克服した新たな麹菌株の開発が求められました。そこでセンターでは、利用拡大に大きく貢献する1つ目の課題を解決するため、従来の「あめこうじ」の特徴を維持しつつ、CK33株よりも種麹生産性が2倍以上の能力を有する麹菌NGA3株を開発しました<sup>3)</sup>。この新規麹菌NGA3株は、あめこうじの品質規格を十分に満たす米麹および甘酒を製造可能な麹菌株であることが明らかとなり、令和7年1月21日、特許庁に登録されました<sup>4)</sup>。

新規麹菌株NGA3株への変更により、あめこうじ品質は変わることなく、種麹生産性の向上が可能となりました。また、生産性のより良い麹菌株に

変更することは、種麹製造企業の生産活動におけるCO<sub>2</sub>排出量削減（生産性向上による製造回数の低減）など、種麹の安定供給という側面以外にも地球環境保全という観点からも大きなメリットがあります。センターとしては、秋田で古くから育まれてきた麹文化を全国、全世界に発信していくという取り組みに加え、SDGsへの貢献や気候変動に対応した発酵食品の製造という観点からも麹菌開発、微生物開発を今後も進めていきたいと考えています。

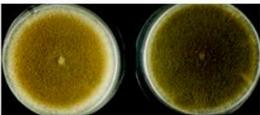
- 3) 上原健二（2023）種麹生産性を向上させたあめこうじ向け新規麹菌の開発 秋田県総合食品研究センター報告 24, 14-27
- 4) 上原健二、渡辺隆幸、中村勇之介、小笠原博信、今野宏、佐藤勉, 高糖化力、低チロシナーゼ活性、且つ種麹生産に適した新規麹菌, 特許第7623651号, 2025-1-29

「あめこうじ」製造には麹菌CK33株が必要だが、以下の解決すべき課題が残っている。

- ①「麹の素」となる種麹生産量が少ない → 種麹生産性を高める必要がある
- ②生育がやや遅く、製造時間が長い → 米麹製造初期における生育を早める必要がある

新たな麹菌開発の必要性

CK33株 NGA3株



孢子形成能(色が濃いほど高い)

種麹生産性

麹菌株	種麹生産性*
CK33株	1.0
NGA3株	2.2

\* CK33株を1.0とした場合の相対値



# あめこうじロゴマーク使用実績

あめこうじロゴマークは、全国61件の使用実績があります。  
(平成26年～令和7年2月の使用実績を集計)



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、「あめこうじ」「秋田しょつつる」「白神こだま酵母」「AKITA雪国酵母」「秋田米使用食品」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。

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・秋田米使用食品）
- 2 使用対象物  
（対象製品名のほか、使用する製品への印刷・貼付、看板・ノボリ・ポスター等の販促グッズ等及び書籍や媒体等があれば記載）
- 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：  
メールアドレス：
- 5 その他特記事項



# AKITA雪国酵母

Akita Snow Country Yeast

## ARIF Letter

発行日 令和7年3月28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

■ホームページ■

<http://www.arif.pref.akita.jp>

■お問合せ■

Mail : [info@arif.pref.akita.jp](mailto:info@arif.pref.akita.jp)

TEL : 018-888-2000

FAX : 018-888-2008