

## 黒酢ともろみ酢

黒酢ともろみ酢は、健康食品ブームのなかで生産量が非常に伸びている商品です。どちらも酢という名前が付いていますが、黒酢は発酵調味料、もろみ酢は清涼飲料でまったく異なる分類の食品です。ここでは、簡単に黒酢ともろみ酢について紹介します。

黒酢はもともと鹿児島県の福山町・隼人町方面の伝統食品で、壺の中で醸造される酢のことでした。玄米麴、玄米、水を薩摩焼の壺に仕込み、壺の中に住み着いている酵母、酢酸菌、乳酸菌などで自然発酵させます。壺の中で乳酸発酵、アルコール発酵、酢酸発酵が順次行われ、長い熟成期間を経て、アミノ酸が多く黒褐色に着色した酢ができあがります。近年は、この黒酢がブームとなり、各地で黒酢が生産されるようになりました。鹿児島県以外では、清酒もろみを造り、不可飲処置後、種酢を加え静置発酵を行う、いわゆる純米酢の製造方法で造られているものと思われます。様々な黒酢商品が流通するようになったため、農林水産省は黒酢について平成16年6月に日本農林規格（JAS規格）を定めました。表に黒酢の大半を占める米

黒酢の日本農林規格を示しました。原材料である米の使用量が明記され、その裏付けに全窒素成分を規格化しています。現在の市場規模は約120億円（黒酢飲料も含む）で今後も伸びることが予想されます。市場が拡大した背景として、主用途が調味料だったものが、飲用としての用途が広がり、消費量が著しく増加したことがあります。

一方、もろみ酢の歴史は浅く、沖縄地方で醸造される泡盛の蒸留残渣を有効利用して造られたものです。蒸留残渣に焼酎用麴菌が生産するクエン酸が豊富に残っており、蒸留残渣の圧搾液に黒糖などを加えて飲みやすく調整したものがもろみ酢です。クエン酸はオレンジやレモン等の柑橘類や梅干しの酸味成分で、さわやかな飲みやすい酸味を有しています。クエン酸は、酢酸と違い抗菌力が弱いため、もろみ酢の場合は、開栓後は冷蔵庫に保存し早めに消費しなければなりません。もろみ酢の市場規模も現在約120億円で黒酢同様今後も消費拡大していくものと思われます。

表 米黒酢の日本農林規格（平成16年6月）

米黒酢	穀物酢のうち、原材料として米(玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。)又はこれに小麦若しくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢1Lにつき180g以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
成分規格	酸度 4.2%以上であること。
	全窒素分 0.12%以上であること。
	着色度 0.3以上であること。(420nmにおける吸光度)

発酵技術室： 山本晃司 (my\_taiki@mb.aichi-inst.jp)  
研究テーマ： バイオプリザベーションを利用した魚麴の開発  
指導分野： 味噌、醤油、食酢、魚醤

愛産研食品工業技術センターニュース (平成17年1月4日発行)  
編集・発行  
愛知県産業技術研究所食品工業技術センター  
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町 2-1-1 TEL 052-521-9316 FAX 052-532-5791  
URL : <http://www.aichi-inst.jp/afri/> E-mail:afri@mb.aichi-inst.jp  
包装食品技術協会  
愛知県産業技術研究所食品工業技術センター内  
TEL 052-521-9316 FAX 052-521-1323