

発明の日記念イベントを振り返って

発明の日記念イベントとして食品工業技術センターにおいて「ルビー色のすてきな酢を楽しもう！」と題した体験実習を平成18年8月1日（火）に開催しました。これは、昨年度に実施した「紫黒米を用いた機能性米酢の開発」の研究成果品である紫黒米酢のルビー色と味を楽しんでいただくとう企画した催し物です。今年の5月16日に“ルビー色に輝く「純米酢」と「みりん」の開発”について、新聞やテレビニュースで紹介され、大きな反響が得られました。この企画には、当センター近隣地域の親子連れの方々を中心に総勢23人の方々に参加していただきました。

原料である有色米（紫黒米）、食酢の製造方法や機能性について簡単な説明をした後、紫黒米の色素（アントシアニン）の性質を調べる実験やルビー色の酢を使った調理実習を行いました。

まず、紫黒米の色素（アントシアニン）の性質を調べる簡単な実験をしました。酸性、中性、アルカリ性の溶液を用意して、そこに紫黒米色素の抽出液を加えました。酸性で鮮やかな赤色、中性で暗い赤色、アルカリ性でくすんだ青色に色調が変化の様子を見て頂きました。このアントシアニンは優れた抗酸化性を有し、生活習慣病予防効果等が期待されている機能性色素です。

次に、ルビー色の酢を使った簡単な加工食品を味わって頂きました。米酢を直接飲むと胃に負担がかかるので、ドリンクビネガー、ドレッシング、すし酢と簡単に加工してみました。ドリンクビネガーは、酢とガムシロップを等量混合してミネラルウォーターで適宜希釈して飲んで頂きました。酸っぱい顔をして飲んでいるお子様や美味しいと飲んで頂ける女性の方々など様々な反応を得ることができました。ドレッシングは、酢にサラダ油と砂糖そして食塩、胡椒を少々加えたシンプルなものを作りました。このドレッシングをオニオンスライスにかけまし

た。オニオンスライスをたくさん用意したのですが、完食されるグループが多く評判は上々でした。最後に、すし酢を作って手巻き寿司にして試食しました。ルビー色の酢から調合したすし酢を使ってピンク色の酢飯を作りました。この酢飯とツナ、納豆、キュウリ、でんぶ等を具にして海苔で巻いた手巻き寿司を皆さんは美味しそうに食べていました。酢を多めに配合しているのですが、ペプチドやアミノ酸等の成分が豊富なためか、酸味がまろやかとの声も頂きました。通常のすし酢で作った酢飯と組み合わせることにより紅白の模様を作って楽しむこともできます。

この日は、日頃なかなか接触する機会のないセンター近隣に住んでいる一般の人達と交流することができ、貴重な体験をすることができました。このイベントは、来年も継続され行われる予定です。今後も、地域の方々に当センターの研究成果をわかりやすく体験していただき、業務を理解していただければと思います。

なお、発明の日に紹介した紫黒米を原料とした米酢は、現在、当センターで開発された紫黒米みりんとともに商品化を目指して技術移転を進めています。おかげさまで、商品化に関する問い合わせも多くいただいています。できるだけ早く、皆様方の食卓にルビー色の酢やみりんが並ぶ日が来ればと思っています。



発明の日イベントの様相

発酵技術室 山本 晃司 (kouji_2_yamamoto@pref.aichi.lg.jp)

研究テーマ： 抗菌性乳酸菌を利用した超低食塩魚醤の開発

指導分野： 発酵食品（清酒・食酢・魚醤）