

規格外のサツマイモ及び米麴を利用した芋蜜の試作

～食のサーキュラーエコノミー 支援事例～

目的

- ① さつまいも農家では気候の影響で10～20%の規格外品が発生している。
 - ② 県内米麴メーカーでは生産工程で規格外の米麴が発生している。
- 今回①と②から効率的な芋蜜の試作方法を考案した。



規格外サツマイモ



規格外米麴



芋蜜

試作方法

- ① 茹で及びすり潰し ⇒ ② 米麴添加 ⇒ ③ 60℃で5時間糖化（さつまいも中のデンプンを糖に分解） ⇒ ④ 不織布で吊るし一次ろ過 ⇒ ⑤ 遠心分離により二次ろ過（細かい残差の除去） ⇒ ⑥ 濃縮 ⇒ ⑦ 瓶詰め

さつまいも重量に対して30～35%の芋蜜を抽出

⇒ さつまいも加工メーカー等へレシピを提供し、規格外品の高付加価値化を支援



お問合せ先

埼玉県産業技術総合センター北部研究所
(食の再資源化トライアル拠点)

〒360-0031 熊谷市末広2-133 TEL 048-521-0614

E-mail k2106141@pref.saitama.lg.jp



SAITEC