

規格外のサツマイモ及び米麴を利用した 芋蜜の製品化

目 的

芋蜜とは？

米麴の酵素の力でサツマイモの糖度を向上させて作った蜜です

①さつまいも農家では気候の影響で20～30%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。

この二つを活用し、**埼玉県産業技術総合センター**は**芋蜜**の効率的な製造方法を考案した。具体的には**糖度65%**程度、十数種類の**アミノ酸**を含み、さつまいも重量に対して**35～40%**重量の芋蜜を抽出できる。



規格外サツマイモ



規格外米麴



芋蜜

メーカーへの技術移転

この製造方法を公開し、以下 3 社が芋蜜メーカーとして製品化を行った。



川越紅赤芋みつ 川越開運堂(株)

埼玉県で1898年に発見された品種「**紅赤**」を使った芋蜜。ホットケーキや和菓子の蜜として



とろーり芋蜜 (有)持田漬物店

深谷市で生産された「**紅はるか**」を使った芋蜜。ヨーグルト、パンケーキ、アイスクリームにトッピング



芋蜜入り甘酒 (株)伊勢惣

「**川越芋**」で作った芋蜜を添加した甘酒。そのままでも、牛乳に混ぜても美味しく飲めます

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