

食の再資源化トライアル拠点における取組事例（芋蜜・エゴマ関連）

規格外品を活用した芋蜜の製品化

①さつまいも農家では気候の影響などで10~30%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技術を考案。技術公開により川越開運堂(株)を皮切りに3社が芋蜜を製品化。



川越開運堂(株)

川越紅赤芋みつ

埼玉県で1898年に発見された「紅赤」を使用した芋蜜。
埼玉県新商品AWARD2024金賞
(令和7年1月)



(有)持田漬物店

とろーり芋蜜

深谷市で生産された「紅はるか」を使用した芋蜜。
六次産業協同組合より販売開始。
(令和7年9月現在)



(株)伊勢惣

芋蜜入りの甘酒

「川越芋」を使用した芋蜜を添加した甘酒。
令和6年に限定販売を行い、
令和7年より本格販売開始。

エゴマ殻を活用したアロマ水

油搾油用のエゴマ栽培後に、大量のエゴマ殻が発生する。殻の長持ちする良い香りを有効活用できないかと考え、ポプリを作成してのアンケート調査や香り成分分析を実施。

香りの成分分析 (GC/MS分析工学院大学)

エゴマ花穂中のリナロールは、R体※

(※ スイートバジルやラベンダーと同じ)

アロマ水の試作

水蒸気蒸留装置を用いてアロマ水を製造

加熱条件や抽出時間を検討してできたアロマ水を比較

抽出のごく初期に、香りのよいアロマ水を取得

GC/MS分析の結果、初期に多くの香り成分が集中

今後の課題

アロマ水の実用化に向けた検討を行い、
香りの特長を生かした新製品開発を行う。



エゴマ殻



香り成分の水蒸気蒸留

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

