

ゆきぴりか北海道味噌「misoピリカ」

北海道の総合力を活かした付加価値向上による食産業活性化の推進
中川 良二

- 道産大豆ゆきぴりかはイソフラボンを多く含む品種です。
- ゆきぴりかの特長を活かした加工食品として味噌の開発に取り組みました。その結果、腸内吸収性に優れるイソフラボンの多い味噌ができました。
- この成果に基づき、「ゆきぴりか北海道味噌」が商品化されました。

背景と目的

大豆食品は栄養価が高いばかりでなく、健康によい食べ物として広く消費者に認知されてきています。そうした中、北海道では2006年に機能性成分であるイソフラボンを多く含む品種「ゆきぴりか」が開発されました。

我々は、この新品種「ゆきぴりか」の特性を引き出す食品として、日本伝統の発酵調味料である味噌に注目し、「ゆきぴりか」を原料とした味噌の開発に取り組みました。



道産大豆「ゆきぴりか」

成 果

- (1) イソフラボンはエストロゲン（女性ホルモン）様の作用を示し、骨粗しょう症の予防や更年期障害の軽減等の効果が期待される物質です。ところが、大豆に含まれるイソフラボンの多くは糖が結合した配糖体という構造で、そのままでは腸内から吸収されません。腸内で効率よく吸収されるには、結合している糖が外れたアグリコンという構造にする必要があります。
- (2) 麹にはイソフラボン配糖体をアグリコンに変える働きのあることが知られています。そこで、「ゆきぴりか」を使った味噌の醸造試験を行いました。その結果、味噌発酵中にイソフラボン配糖体がアグリコンに変わり、従来の大豆からつくられる味噌のおよそ1.5倍になっていました。
- (3) この成果に基づき、「ゆきぴりか」を使った北海道味噌「misoピリカ」が商品化されました。

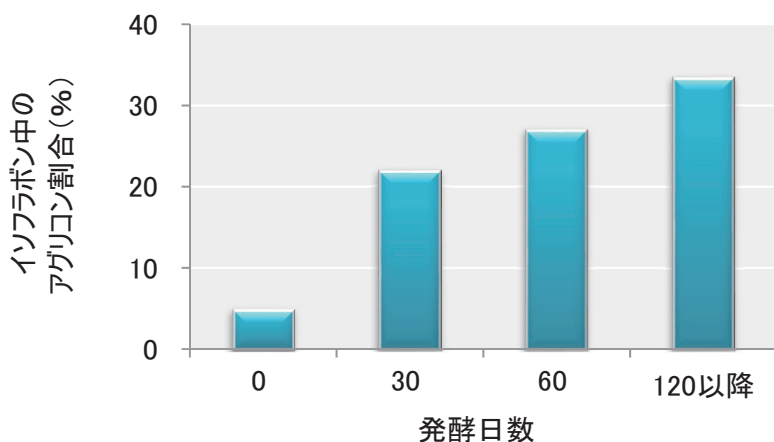


図 味噌発酵過程におけるアグリコン割合の推移
普通麹を用いて道内味噌メーカー3社で試作した味噌の平均値



福山醸造(株)
『misoピリカ』

<http://www.tomoechan.jp/>

研究担当部

食品開発部 発酵食品グループ
011-387-4122

平成26年 道総研オープンフォーラムにて口頭発表
平成27年 食品加工研究センター研究成果発表会にて口頭発表