

# 豆3種で醸造酢開発

## アミノ酸やミネラルが豊富

帯広の商社

帯広市の農産物総合商社「丸勝」は、十勝産の大豆と金時、白インゲン豆の3種類を原料にした醸造酢を開発した。帯広税務署から「もろみ製造免許」を取得。8月にも店頭に出す。同社によると、醸造酢は通常コメが原料で、豆の醸造酢は珍しいという。丸勝社長は「長く親しんでもらいたい」と話している。大豆を除いた雑豆の消費が50年前と比べ8分の1と低迷していることから、消費回復

につなげようと適立食品加工研究センター（江別市）と協同で糖に変えてアルコール発酵させる必要があるが、豆類の



商品化に成功した白インゲン豆の酢（左）＝帯広市で

んぶんはたんぱく質に覆われているため、糖化は難しいとされていた。同社は複数の酵素を組み合わせて、たんぱく質を分解でき、糖化が容易になることを発見。商品化に大きく前進した。

商品は、米酢より特有の刺激が少なく味がまろやかなのが特徴。うまみ成分のグルタミン酸が米酢の約4倍含まれるなど、アミノ酸やミネラルが豊富で、老化防止に効果的とされるポリフェノールも純米酢の2倍以上ある。価格は275mlで1500円の予定。問い合わせは同社（0155・37・4211）。

【仲田力行】