

十勝のナガイモ、豆が……

すっぱくく変身

帯広市の種穀・豆類卸業の「丸勝」（梶原雅仁社長）は、十勝産のナガイモや小豆などを使った醸造酢を発売した。ナガイモや豆類が原料の酢は全国でも珍しいという。

発売した「十勝ながいも酢」は、文部科学省の「都市エリア産学官連携促進事業」の一環で、道立食品加工研究センター（江別市）や十勝圏地域食品加工技術センター（帯広市）などとの合同研究で生み出した。

原料は、ナガイモ産地の帯広市川西農協が提供するより0.5以下の規格外の小さいイモを使用。皮ごと煮



（右から）十勝産のナガイモ、小豆、大豆を酢に醸造した酢

て細かく砕き、アルコール発酵の後、酢酸菌を加えて約1か月間醸造する。この「小イモ」は年間25ト出るので、これまでは廃棄されるなど有効活用が課題だった。

ナガイモの皮には多量のミネラルが含まれており、分析の結果、「十勝ながいも酢」にはカリウムが過

帯広「丸勝」が醸造酢発売 カリウム豊富

常の穀物酢の約70倍、高いほど老廃物除去効果があるとされる抗酸化活性の値は1.5倍以上あることが分かった。

丸勝はほかにも十勝産の豆を原料にした「十勝あずき酢」「十勝金時豆酢」を開発、十勝ながいも酢と併せて発売した。酢の製造には、大豆を糖に変える必要があるが、豆

類のでんぷんは固りをたんぱく質で覆われているため糖化が難しいとされていた。研究過程で、複数の酵素を組み合わせるとたんぱく質が分解できることが分かり、豆酢の醸造が可能になった。

ナガイモや豆本来の色をどろみ、香りもほんのりと残る。梶原社長は

「そのまま飲んだり、水で割って甘くして楽しんで」とPRしている。

市内の百貨店・藤丸で販売。近くネット販売も始める。いずれも7月5

日、5入りで1575円。「十勝白いんげん豆酢」「十勝かぼちゃ酢」の発売も予定している。問い合わせは、丸勝（電話0155・37・4104）へ。