令和2年度ACTR

分類 A5 取組 京都府産もち米を利用した水あめの開発に関する研究

研究代表者所属・職名: 和食文化学科・特別専任教授 氏名: 佐藤 洋一郎

研究担当者:

京都府立大学・文学部 母利司朗、同・生命科学研究科 増村威宏、同・中村貴子 外部分担者・協力者(俵屋吉富・社長・石原義清、有斐斎弘道館・館長・濱崎加奈子)

主な連携機関(所在市町村、機関(部署)名)

【研究活動の要約】

古来、和菓子原料のひとつである水あめは、米で作られていたと考えられる。ところが今、水あめの大半はオオムギを素材としており、本来の味や風味を失っている可能性がある。また、その原料であるオオムギの90%は輸入されており、将来、原材料の地理的表示が広まると京生菓子は京都産という表示はおろか国産との表示もできなくなる可能性がある。こうした懸念腐払しょくのため、京都産もち米を使った水あめの開発に資する基礎研究を開始した。

【研究活動の成果】

- ○まず、国産のもち米を使った水あめの可能性を、文献的に調査した。その結果、近世の複数の文書から、米を使った水あめの製法が残されていることが分かった。
- ○米の水あめは、現在日本中で製造が見られないことが分かった。つまり技術が失われた状態にある。 残されているのは、大麦の麦芽をスタータに使った米の水あめで、われわれが求めているものが調査の 限り見当たらなかった。
- ○その原因の一つが、米の持つ酵素活性の低さにあると考えられた。そこで、現在では栽培されなくなっている在来品種の中から、酵素活性の高いものを選抜し、「品種X」を見出した。
- ○この酵素活性の高さが、食後血糖値をあげるのではないかとの指摘が研究班内であったので、急遽食後血糖値の推移を調査したところ、少なくとも動物実験の結果ではそうした懸念がないことがわかった。

【研究成果の還元】

令和2年12月に、京都府立大学和食文化学科2回生の講義『和食文化演習3(茶懐石)』の場で、オンライン講義をおこなった。

報告書等は現在準備中である。

【お問い合わせ先】 文学部 特別専任教授 佐藤 洋一郎

Tel: 075-703-5361 E-mail: sato@kpu.ac.jp

参考(イメージ図、活動写真等)



図。佐賀県・嬉野町に残る米の水あめ。米の水あめとは言うものの、スタータは麦芽である。左:通常の米(非赤米)で作られた製品。右:紫黒米(しこくまい)で作られた製品。色調からして玄米を発酵させたものとみられる。左の製品からは、麦芽の風味とともに米独特の風味が感じられた。

謝辞:本研究では、日本各地の水あめの残存状態、製法などについて、有斐斎弘道館代表理事・太田達 氏からきわめて示唆に富むご助言をいただきました。加えて上記記載の授業でもご講義を頂戴しました。 ここに記して謝意をあらわします。