

## 岩国れんこんの未利用資源を使用した醸造酢の開発

### ■支援の概要

レンコンは、一般的な可食部位である肥大茎とそれを隔てるいくつかの節から成っている。肥大茎の多くは凸に丸みを帯びているが、部分的にへこみを有する個体もあり、加工に際してはピーラーでより多くの可食部とともに除く必要がある。またくびれた節は更に手間がかかるため、切断され、皮同様に食品残渣として廃棄されている。レンコンの水煮加工を行う(有)広中食品では、原料の約3%(年間30t)が皮や節として除かれており、それら未利用資源の有効利用は大きな課題となっていた。

そこで、新規性が高く、また郷土料理である岩国寿司に使用できるように、未利用資源を醸造酢に加工することを考え、研究を行った。

### ■支援の項目

- ① 個体から酢酸発酵に適する液状にするための、粉碎条件や酵素処理条件の検討
- ② 2種類の酢酸菌株による試作
- ③ 試作品の品質向上のための分析



名称 : 醸造酢  
原材料名 : れんこん、アルコール  
酸度 :  $4.5 \pm 0.2\%$   
賞味期限 : 1年  
保存方法 : 直射日光を避け保存 (常温) 開栓後は要冷蔵



#### 《岩国れんこんについて》

- ・全国4位の生産量
- ・穴が1つ多い「白花種(中国種)」
- ・粘りが強い
- ・加熱するとほくほくとした食感になる

### ■支援の成果

- ① 「岩国れんこんです」の商品名で平成25年3月に発売されました

担当職員 : 種場理絵、半明桂子

支援企業 : 有限会社広中食品