

味噌用製麹機の紹介について

食品技術部門

信州ブランドの食品づくりを支援するための試作開発・評価機能を備えた食品産業イノベーション拠点であるしあわせ信州食品開発センターの設備、味噌用製麹機をご紹介します。名称は“味噌用”とありますが、味噌のみならず、清酒、塩麴、甘酒等 麹製品の試験製造に広く使うことができます。

■ 装置の特長

この装置は、味噌、しょうゆ、塩麴、甘酒等の原料である麹を試験規模で製造する装置です。蒸した米や大豆等の穀類を、適当な条件で温度・湿度を一定時間自動制御することにより麹菌を生育させ、麹とします。目的に応じた麹の製造条件の検討や様々な穀類を麹にする試作を行い、味噌や麹製品の高付加価値化、新製品開発を支援します。

本機器は、製麹槽、加湿装置及び冷却装置で構成されています。製麹槽は、製麹を行う箱状の部分で、内部はメッシュステンレス板により上下に仕切られております。この上部に種付けした穀類等を置き、そこで製麹します。(図1)加湿装置は、製麹槽下部から上部へ調整された湿度を含んだ通風をします。製麹中の品温が、発熱によって設定より高値になると冷却装置が作動し、チラーで冷却した風を通し、品温を下げます。麹の手入れは自動ではありませんので、目視での麹菌の生育状況、麹の発熱による品温等で麹の状態を確認しながら、適時、手入れを行う必要があります。機器の設定は、タッチパネルの操作盤(図2)で行ない、温度、湿度、外気の取入れ、加湿の有無等詳細に設定可能です。

味噌及び清酒の基本となる製麹条件のプログラムを入力済みです。これを参考に、要望に合わせて条件を変更することが可能です。製麹中に麹の状態に応じて加湿や冷却等の条件を変更することが可能です。

■ 装置仕様

- ・メーカー：
株式会社フジワラテクノアート
- ・製造能力：
 - A 原料米 5kg 以下を 2 区分
 - B 原料米 50kg 以下を 1 区分
 - Bは区画を半分に区切るスペーサー板を付け、半量での製麹が可能です。
- ・温湿度制御方法：
制御盤による自動制御、循環除湿制御式、外気導入通風式

- ・温湿度制御用付属装置：

ヒーター(床下、上蓋、空調部)、加湿装置、冷却装置



図1 味噌用製麹機での製麹状況
(50kg 以下の区分を使用)



図2 タッチパネル操作盤

■ ご利用について

設備利用の料金は 500 円/時間となります。詳細につきましては下記担当までお問い合わせください。(金額は R4. 4. 1 現在のものです。ご利用前にご確認下さい。)

長野県工業技術総合センター
食品技術部門 食品バイオ部 斉藤 敦
TEL:026-227-3132 FAX:026-227-3130
E-Mail:shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp