

# 規格外のサツマイモ及び米麹を利用した 芋蜜の製品化

## 目 的

- ①さつまいも農家では気候の影響等で10~30%の規格外品が発生している。
- ②県内米麹メーカーでは生産工程で規格外の米麹が発生している。

この二つを活用し、埼玉県産業技術総合センターは芋蜜の効率的な製造方法を考案しました。具体的には、糖化が数時間で完了し、糖度65%、十数種類のアミノ酸を含み、さつまいも重量に対して約35%重量の芋蜜が製造できます。



規格外サツマイモ



規格外米麹



## メーカーへの技術移転

この製造方法を公開し、以下3社が芋蜜メーカーとして製品化を行いました。



川越紅赤芋みつ  
川越開運堂(株)

埼玉県で1898年に発見された品種「紅赤」を使った芋蜜。ホットケーキや和菓子の蜜として。



芋蜜入り甘酒  
(株)伊勢惣

「川越芋」で作った芋蜜を添加した甘酒。そのままで牛乳に混ぜても美味しい飲みます。



とろーり芋蜜  
(有)持田漬物店

深谷市で生産された「紅はるか」を使った芋蜜。ヨーグルト、パンケーキ、アイスクリームにトッピング。

## お問合せ先

埼玉県産業技術総合センター北部研究所  
(食の再資源化トライアル拠点)

〒360-0031 熊谷市末広2-133 TEL 048-521-0614  
E-mail k2106141@pref.saitama.lg.jp



SAITEC

芋蜜とは？

米麹でサツマイモの糖度をアップし、糖液を濃縮した蜜です