

KANKYO INFORMATION

カンキョウインフォーメーション

発行元: 甘強酒造株式会社 vol.3



この「KANKYO INFORMATION」では、当社製品及び関連商品、
またそれに関するデータなどを定期的にご案内させていただいております。
ご意見、ご感想は気軽に当社営業までお問合せください。

愛知県海部郡蟹江町城四丁目1番地
Tel.0567-95-3131 Fax.0567-95-3141
<https://www.kankyo-shuzo.co.jp/>

麹(こうじ)について知っていますか?

ジャンル: こうじについて

麹(こうじ)とは、穀類を蒸し、麹菌をふりかけて繁殖させたもの

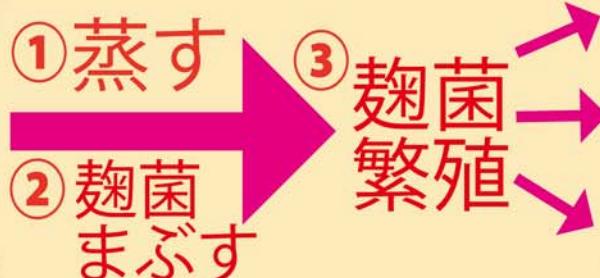
米



麦



大豆



米こうじ

お米の主成分はデンプン。デンプンを分解する酵素であるアミラーゼの力が強いこうじとなります。

麦こうじ

お米に比べて甘味が少ないので、すっきりとした味に仕上がります。デンプンを分解する酵素のアミラーゼが働きます。

豆こうじ

タンパク質を分解する酵素(プロテアーゼ)が豊富。タンパク質が分解されるとアミノ酸が生成される。

麹菌はカビの一種で、日本のような湿気の多い気候でしか

繁殖ができません。同じく湿気の多い東南アジアでも同じくカビが存在し、同様に発酵食品も作られますが、日本特有のアスペルギルス属は使用しません。

麹菌の種類と用途

麹菌名	黄こうじ (きこうじ) 学名 アスペルギルス オリゼー	黒こうじ (くろこうじ) 学名 アスペルギルス ニガエ	白こうじ (しろこうじ) 学名 アスペルギルス カワチ	醤油こうじ (しょうゆこうじ) 学名 アスペルギルス ソーエ
用途	日本酒 みりん みそ 酢 甘酒	甘酒 焼酎	甘酒 焼酎	しょうゆ
特徴	デンプンを糖分に分解したり タンパク質をアミノ酸に分解する 力を持っています	黄こうじと比べて力は弱い。 分解すると同時にクエン酸を 生成するので酸味が出ます	黒麹から突然変異した菌。学名の カワチは、発見した河内から命名 基本的に黒こうじ菌と同じ	タンパク質を分解する能力が 強い。黄こうじと合わせて使用 されることも

トリビア

「こうじ」のことを「麹」と書いたり、「糀」と書いたり

麹



米麹



麦麹



豆麹

糀



米糀

「麹」はこうじ全般を意味する中国漢字ですが、「糀」は米糀のみを意味する和製漢字で江戸時代の文献に記録があると言われています