

KANKYO INFORMATION

カンキョウインフォメーション

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。

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

麴(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

麴(こうじ)とは、穀類を蒸し、麴菌をふりかけて繁殖させたもの



麴菌はカビの一種で、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。

麴菌の種類と用途

麴菌名	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ー	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、しょうゆ、みそ、酢、甘酒、焼酎	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	黒麴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「麴」と書いたり、「糀」と書いたり

麴



米麴



麦麴



豆麴

糀



米糀

「麴」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されています