

大麦黒酢もろみ末

- 鹿児島県霧島市産 -

鹿児島県霧島市福山町一帯に伝わる伝統製法による壺づくり玄米黒酢。この黒酢と同じ製法で、大麦を原料に一年以上の歳月をかけて作られるのが大麦黒酢です。

大麦黒酢もろみ末は、このもろみを乾燥・滅菌し、粉末にしました。栄養成分的には、玄米黒酢同様、アミノ酸が豊富に含まれています。さらに各種ミネラルや食物繊維も多く含まれており、カリウムと食物繊維は、米黒酢の倍以上の含有量です。

黒酢の本場の鹿児島県内でも、大麦黒酢を作っているメーカーは少なく、非常に貴重な素材です。



分析試験項目	結果
水分	4.5 g /100 g
たんぱく質	12.9 g /100 g
脂質	31.4 g /100 g
灰分	1.2 g /100 g
糖質	2.2 g /100 g
エネルギー	439kcal/100 g
食物繊維	47.8.0 g /100 g
ナトリウム	5.2mg/100 g
鉄	7.34mg/100 g
カルシウム	30.9mg/100 g
カリウム	104mg/100 g
マグネシウム	32.1mg/100 g

分析試験項目	結果
アミノ酸	
アルギニン	0.21 g /100 g
リジン	0.24 g /100 g
ヒスチジン	0.10 g /100 g
フェニルアラニン	0.42 g /100 g
チロシン	0.22 g /100 g
ロイシン	0.57 g /100 g
イソロイシン	0.39 g /100 g
メチオニン	0.14 g /100 g
バリン	0.54 g /100 g
アラニン	0.73 g /100 g
グリシン	0.45 g /100 g
プロリン	0.55 g /100 g
グルタミン酸	1.31 g /100 g
セリン	0.32 g /100 g
スレオニン	0.38 g /100 g
アスパラギン酸	0.53 g /100 g
トリプトファン	0.09 g /100 g
シスチン	0.21 g /100 g

【大麦黒酢が出来るまで】

蒸した玄大麦に麴を付け「麦麴」を作る。地下水と麴麦をカメ壺に入れ、あとは自然の力に任せて発酵させます。発酵終了後、大カメ壺に移し、じっくり発酵・熟成を待ちます。仕込から、1年以上発酵・熟成させて、大麦黒酢の出来上がり。

屋外のカメ壺で1年以上の歳月をかけ、自然の力のみで作られるという基本的な製法は、福山町一帯に伝わる壺づくり黒酢と同じですが、仕込み時に、米黒酢が玄米麴と地下水に加え、振り麴（蓋麴とも言います：細かく砕いた麴米）を使用するのに対し、大麦黒酢は振り麴をしない点が製法上の違いです。