



紫黒米（峰のむらさき）を利用した有色米酢および有色ぽん酢  
紫黒米のアントシアニン色素の鮮やかな色調を有する米酢とぽん酢の開発

技術分野分類 7105：食品科学  
技術キーワード H：食品製造・加工  
産業分類 E-09：食料品製造業

内容	概要	愛知県農業総合試験場山間農業所が育種した紫黒米（峰のむらさき）のアントシアニン色素の特徴を生かした新タイプ米酢。酢の酸性域で色鮮やかなだけでなく、ペプチドを多く生産する発酵方法により血圧上昇抑制ペプチドを多く含む。酢の用途拡大として開発したぽん酢では、ルビー色を損なわぬよう、色の薄い白醤油とアミノ酸が多く少量で旨味が引き立てられる魚醤を活用した。
	従来技術・競争技術との比較（優位性）	アントシアニン色素の特徴を生かし、紫黒米由来のアミノ酸と酵母由来のペプチド、アミノ酸が多く生成する製造法により、色鮮やかで機能性に富んだ米酢を製造できた。血圧上昇抑制効果を有する4種類の ACE 阻害ペプチドを米酢において同定した。通常のぽん酢で使われる濃口醤油の代わりに白醤油と魚醤を用いたことで、通常のぽん酢と比べてL*値が高く明るく透明度の高いぽん酢となり、a*値とb*値が高いことから赤味が強く華やかな色調となった。
	本技術の有用性	抗酸化性、血圧上昇抑制などの機能性が加わった米酢である。紫黒米の色調を生かしたぽん酢の製造は全国初の試みである。
関連情報 (図・表・写真等)	 <p>古代米のお酢 古代米のぽん酢 (株)三井酢店</p>	
適用可能製品	ドリンクピネガー、すし酢、ドレッシング、調味料	
技術 シース 保有者	氏名 所属・役職	小野 奈津子 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 発酵バイオ技術室 主任研究員
技術 シース 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 企画連携（総合技術支援・人材育成）担当 052-325-8095 / 052-532-5791 shokuhin@aichi-inst.jp

■知的財産

■試作品状況 無  提示可  提供可

作成日 2025 年 11 月 4 日