

シカクマメ で甘味噌

完熟種子を利用
首都大学東京自然・
文化ツーリズムコース
と国際農林水産業研究



センター（旧熱研）の
共同研究により、シカ
クマメ（品種・ウリズ
ン）の完熟種子を原料
とした食味の良い甘味
噌がこのほど開発され
た。写真。

甘味噌とは麴歩合
（味噌に占める麴の割
合）が高く、塩分が低
い味噌のこと。

同共同研究ではこれ
までにサトウキビ畑に
数%の面積シカクマメ
を導入することで、赤
土流出を90%以上抑制
できる「シカクマメバ
ンド」というサンゴ保
全技術を開発している。

シカクマメの甘味噌
は、なめ味噌として高
い可能性を有し、また
黒糖との相性も良いこ
とから、現在は甘味噌
を加えたちんぴんやア
イスクリームの開発も
行われている。

一方で、近年シカク
マメは高級エイジング
ケア化粧品としても利
用されていることから、
今回開発された甘味噌
にもアンチエイジング
の効果が期待される。

上記共同研究は今後
東京都と石垣市で試食
会の開催を予定してい
る。