

琉球大学学術リポジトリ

べにこうじの作り方

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-06-22 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 宮里, 興信 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/20609

べにこうじの作り方

先に本誌（1960年3月号No.52）でとうふうようについて述べたのであるが、今回はとうふうの製造で漬汁に使われるべにこうじについて述べて見たいと思う。

べにこうじは紅かあ（アンカー）ともいわれ、中国の特産で深紅赤色を呈している特殊なこうじである。

昔から天然色素として各種染料として用いられていたものである。なお、中国においては古くから不老長寿の薬としても珍重されているようである。最近では本

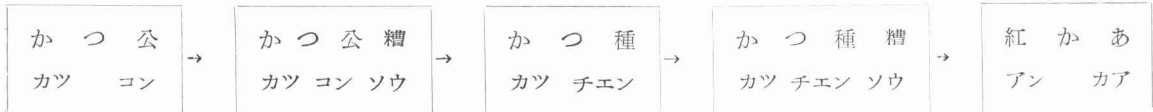
土でも人工色素の代りに、べにこうじで着色したハムやソーセージを売り出している会社があるという。また、ビタミンB1、B6などが含まれていることがわかり、栄養剤としても目をつけられるようになって来た。

このようにべにこうじは、近年栄養食品の赤色染料として、また栄養剤として脚光をあびて来ている。

1. べにこうじの製造工程

中国における、古来の製造工程を示せば、第1表通りである。

第1表、中国古来の製造工程



（註） 通常紅かあの製造はかつ種よりはじまる。かつ公よりかつ種の製造を1年に2～3回位つくり1年分の必要量を製造して貯えておくようである。

（1）かつ公

これは蒸米にモナスカス菌（べにこうじカビを繁殖させたものであるが、製法については不明である。しかし、外観は紅かあに似ているそうである。（少しも異なるまいといわれている）

（2）かつ公糟

かつ公、かつ種、炊糯白米、米酒、水を2:1:1:3:1.5割合で混合し、小壺に仕込んだもので出来あがるまでに12日～16日かかる。製品は泥状で濃鮮紅色を呈し、アルコール臭がある。

（3）かつ種

蒸粳白米にかつ公糟2～5%（蒸米に対する割合）を混ぜ合わせて、更に適宜米酒を加えて紅かあの製造法に準じてつくったものである。

製品は乾燥貯蔵するのであるが、紅かあと少しも異なるところがなく、全く同じ容姿を呈す。これは味噌こうじの種こうじに相当するものである。

（4）かつ種糟

かつ種、炊糯白米、水を1:1:2の割合で混合して、もろみを仕込み熟成させたものである。5日～8日で熟成する。

製品はかつ公糟に似て濃鮮紅色を呈しアルコール臭がある。これを紅かあの種として使用するときは、固形物をすり鉢ですりつぶして泥状にする。

（5）紅かあ

蒸粳白米に泥状のかつ種糟を接種して充分混ぜ合わせて、適度の湿度を保たしめてつくる。出来あがるまでに7日～10日位かかる。

製品は深紅色を呈して美麗である。これが、即ちべにこうじである。

以上が中国で古来より行われている製造工程のあらま

しである。

2. べにこうじの製造操作法

べにこうじの製造は味噌用の米こうじにくらべ操作は面倒で、日数が長くかかるが、高温多湿の地域では割合につくり易いこうじである。製造操作法の順序を示せば第2表の通りである。

3. 操作法の概要

（1）1日目

原料米（2kg使用）を白濁しなくなるまで充分水洗いして浸漬する。

（2）2日目

浸漬米ザル、又はセイロに移し約3時間放置して水切りをなす。

次に1時間30分蒸し、蒸米は直ちに机上、又は調理台上に拡げて放冷する。

（3）3日目

前日放冷せる蒸米を20～30分間水に浸けザル、又はセイロに移して水切れ後、約30分間蒸す。蒸米を38℃～40℃になるまで放冷して、種こうじを接種（蒸米の2～5%）と充分混ぜ合わせて引込む。

（4）4日目

引込後12時間以上経過すると、品温は上昇して38℃以上となるから切返しを行ない、品温を調節してこうじ蓋に盛込み恒温器中に積みかさねる。その後は4時間目毎に手入れを行ない適宜こうじ蓋を積み替え品温の過昇を防ぐ。

（5）5日目

この時期になると、米粒の大部分に紅赤色の斑点を生ずる。斑点が生じたならば、こうじ蓋から水桶、またはバケツに移して30分間浸漬する。この操作を第一水とい

第2表、べにこうじ製造操作順序

日 順		1 日 目	2 日 目			3 日 目			
時 間		午後 6.00	午前 9.00	午後 1.00	午後 2.00	午前 9.00	午前 9.30	午後 1.00	午後 1.30
操 作		水 洗、浸 漬	水 切	一回蒸し	冷 飯	浸 漬	水 切	二回蒸し	種こつじ 接 種
日 順		3 日 目	4 日 目		5 日 目				
時 間		午後 2.00	午前 6.00	午後 2.00	午前 6.00	午前 6.30	午前 9.00		
操 作		引 込	切返、盛	手入、積替	第 一 水	水 切	盛		
品 温	操作前	32°C~35°C	38°C~	38°C~	32°C~35°C	—	33°C		
	操作後	—	32°C~35°C	32°C~35°C	—	—	33°C		
室 温		30°C~32°C	30°C~31°C	30°C~32°C	—	—	30°C~32°C		
日 順		6 日 目	7 日 目			8 日 目	9 日 目		
時 間		適 時	午前 6.00	午前 6.03	午前 9.00	午前 6.00	適 時	適 時	
操 作		手 入	第 二 水	水 切	盛	第 三 水	乾 燥	乾 燥	
品 温	操作前	30°C~34°C	37°C	—	31°C	30°C~35°C	29°C~34°C	28°C~32°C	
	操作後	28°C~32°C	—	31°C	30°C	27°C~33°C	27°C~33°C	28°C~32°C	
室 温		31°C	—	—	32°C	30°C~31°C	28°C~31°C	27°C~31°C	

(註) この表は筆者が製造試験を行ったときの観察記録にもとづいて作成したものである。

っている。次に浸漬こうじをザルに移して3時間放置し、水切りを行ない、再びこうじ蓋に盛り品温の調節をはかる。

(6) 6 日 目

約4時間目毎に手入を行ない、温度の過昇を防ぐようにつとめる。

(7) 7 日 目

この時期になると、全粒殆んど暗紅色を呈する。このとき、こうじ米を再びザルに移し、3分間水中に浸して後引揚げ、ザルを動かしながらこうじ米を転回させて、様に吸水せしめる。この操作を第二水といっている。よく水を切って、更にこうじ蓋に盛り品温の調節をはかる。

(8) 8 日 目

前日同様、こうじ米をザルに移して7.5%の水(こうじ米に対する割合)を撒布しつつ、ザルを振り動かしてこうじ米を転回させ、一様に吸水せしめる。この操作を第三水といっている。吸湿こうじ米は室内に薄く拡げて乾燥せしめる。

(9) 9 日 目

この時期になると、漸次水分を失ない米粒の までの深紅赤色を呈するようになる。室内乾燥を行なった後、更に日光に当て充分乾燥させて貯蔵する。これでべにこうじは出来あがったのであるが、これを密閉容器に入れて保存すれば、1年以上貯蔵出来る。

4. べにこうじ品質の肉眼的鑑別

べにこうじは美しい暗紅色を呈して、紅色が米粒の内部まで浸透しておれば良品である。形態が著るしく萎縮して屈曲しているもの、原料米より著るしく膨大しているものは不良品である。また1ℓ当りの重量が、原料米の1ℓ当りの重量より比較的重過ぎるものも不良品である。

以上、べにこうじについてその製法のあらましを述べたのであるが、多少でも読者の参考になれば幸いである。
(宮 里 興 信)