

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2007-89401

(P2007-89401A)

(43) 公開日 平成19年4月12日(2007.4.12)

(51) Int. Cl. F I テーマコード (参考)
A 2 3 L 1/20 (2006.01) A 2 3 L 1/20 1 0 9 Z 4 B 0 2 0

審査請求 有 請求項の数 10 O L (全 4 頁)

(21) 出願番号	特願2005-278936 (P2005-278936)	(71) 出願人	505361233 野呂 勇人 神奈川県藤沢市鶴沼松が岡2-1-6
(22) 出願日	平成17年9月26日 (2005.9.26)	(74) 代理人	100061284 弁理士 齋藤 侑
		(74) 代理人	100088052 弁理士 伊藤 文彦
		(72) 発明者	野呂 勇人 神奈川県藤沢市鶴沼松が岡2-1-6
		Fターム(参考)	4B020 LB13 LK10 LY01

(54) 【発明の名称】 納豆とその製造方法

(57) 【要約】

【課題】 醗酵後の納豆に添加されている天然風味添加素材特有の風味が蒸煮によって失われず、そのまま残っているようにすること、及び元来から持っている納豆固有の匂いに、大豆以外の添加素材特有の風味を加えることによって、その納豆固有の匂いを弱めたり、または納豆固有の匂いと調和して別の個性のある匂いにして、納豆が苦手の人にも好んで納豆が食べられるようにすること。

【解決手段】 大豆以外の天然素材からなる未蒸煮処理の風味添加素材を、容器に盛り込んだ蒸煮処理後の大豆の表面に載置し、そのままの状態に醗酵する。

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

大豆以外の天然風味添加素材からなる未蒸煮処理の風味添加素材を、容器に盛り込んだ蒸煮処理後の大豆の表面に載置し、そのままの状態で醗酵することを特徴とする納豆。

【請求項 2】

大豆以外の天然風味添加素材からなる未蒸煮処理の風味添加素材に納豆菌を浸透したものを、蒸煮処理後の大豆に添加し、そのままの状態で醗酵することを特徴とする納豆。

【請求項 3】

大豆以外の天然風味添加素材からなる未蒸煮処理の風味添加素材が塩蔵品であることを特徴とする請求項1または2記載の納豆。

10

【請求項 4】

塩蔵品が桜の花、紫蘇の実、菊の花の何れかの塩漬であることを特徴とする請求項3記載の納豆。

【請求項 5】

大豆以外の天然風味添加素材からなる未蒸煮処理の風味添加素材が塩蔵品以外の柚子、オレンジ等の柑橘類の薄切りであることを特徴とする請求項1または2記載の納豆。

【請求項 6】

大豆以外の天然風味添加素材からなる未蒸煮処理の風味添加素材を、容器に盛り込んだ蒸煮処理後の大豆の表面に載置し、そのままの状態で醗酵することを特徴とする納豆の製造方法。

20

【請求項 7】

大豆以外の天然風味添加素材からなる未蒸煮処理の風味添加素材に納豆菌を浸透したものを、蒸煮処理後の大豆に添加し、そのままの状態で醗酵することを特徴とする納豆の製造方法。

【請求項 8】

大豆以外の天然風味添加素材からなる未蒸煮処理の風味添加素材が塩蔵品であることを特徴とする請求項6または7記載の納豆の製造方法。

【請求項 9】

塩蔵品が桜の花、紫蘇の実、菊の花の何れかの塩漬であることを特徴とする請求項8記載の納豆の製造方法。

30

【請求項 10】

大豆以外の天然風味添加素材からなる未蒸煮処理の風味添加素材が塩蔵品以外の柚子、オレンジ等の柑橘類の薄切りであることを特徴とする請求項6または7記載の納豆の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

この発明は納豆特有の外観または匂い或いは慣習上好んで納豆を食べない者や、どちらかといえば納豆が苦手な者、または、納豆の匂いや食感になんら抵抗なく食べ易い納豆とその製造方法に関するものである。

40

【0002】

更に述べれば、普段納豆を食べない者や、納豆が苦手な方、または、これから健康の為に納豆を食べてみようという、納豆が初めての者にも、食べ易い納豆とその製造方法に関するものである。

【背景技術】

【0003】

従来、蒸煮処理前的大豆に蒸煮処理前のひじきを添加し、それらを一緒に蒸煮して、その後醗酵する納豆の製造方法が知られている(特許文献1参照)。

【特許文献1】特開2004-194643

【0004】

50

しかし、このようにして得られる納豆は、蒸煮処理前的大豆に蒸煮処理前のひじきを添加し、それらを一緒にした状態で加熱して蒸煮するので、このようにして得られる製品の納豆はそこに添加されているひじきが、蒸煮されているので、その後の醗酵によってひじき特有の風味が消失し、それを添加したことによる風味を充分発揮できない。

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

【0005】

この発明の目的は醗酵後の納豆に添加されている風味添加素材特有の風味が蒸煮によって失われず、そのまま残っているようにすることを目的とするものである。

【0006】

他の目的は元来から持っている納豆固有の匂いに、大豆以外の添加素材特有の風味を加えることによって、その納豆固有の匂いを弱めたり、または納豆固有の匂いと調和して別の個性のある匂いにして、納豆が苦手の人にも好んで納豆が食べられるようにすることである。

【0007】

また、もともと納豆が好きな者には、さらに味覚を楽しんで頂く為に、通常の納豆で味わうことができる香りや味、食感、成分に加え、大豆以外の天然風味添加素材がもっている特有のフレーバー（風味）を添加して、その大豆とそれ以外の天然素材特有の風味との相乗効果による、別の香りと味のハーモニーを楽しめるようにすることである。

【0008】

さらに、旬なものを旬なうちにだけ多くの人に、トッピングまたは混ぜ込みをした天然風味添加素材と、納豆との結合によってのみ生まれる旬の味、季節の香味を味わえ、またさらに、それにより季節そのものを、納豆で感じられるようにすることに関する。

【課題を解決するための手段】

【0009】

この発明の納豆とその製造方法は大豆以外の天然風味添加素材からなる未蒸煮処理の素材を、これとは別に蒸煮処理した大豆の表面に載置し、そのままの状態と一緒に発酵することである。

【発明の効果】

【0010】

この発明は上述の通りであり、特に未蒸煮処理の天然風味添加素材を、蒸煮処理した大豆の表面に載置し、そのままの状態と一緒に発酵するので、醗酵後の納豆の表面に添加されている素材が蒸煮されておらず、その納豆を食べる際添加素材特有の風味をそこなわずに其の俛残しておくことができる。

【0011】

また、上述のようにその納豆を食べる際、添加素材特有の風味を妨げずにそのまま残しておくことができるために、添加素材の種類を適宜変更することによって納豆全体の味覚を多様化して、それを食べる人の好みに応じて細かく適応させることができる。

【0012】

さらに香りの強い天然風味添加素材を選択してそれを添加することによって納豆独特の香りを和らげたり、或いは好みの風味を予測または実験して創造することができる。

【発明を実施するための最良の形態】

【0013】

桜の花の塩漬けからなる未蒸煮処理の天然風味添加素材に納豆菌を浸透したものを、これとは別に容器に盛り込んだ蒸煮処理後の大豆の表面に載置し、そのままの状態と一緒に発酵する納豆およびその製造方法であって、これを実施例で説明すると次の通りである。

【0014】

1. ボール等に、35～40 程度のぬるま湯をいれたものに桜の花の塩漬けを投入し、2～3回かき回してから湯を切る。

【0015】

10

20

30

40

50

この際、桜の花の塩漬けをザル等に入れて、湯（４０ 程度）もしくは熱湯（１００ 以下）に浸けてから湯を切る。

【００１６】

納豆菌を水で溶いた溶液に桜の花の塩漬けを投入し、２０分から６０分程度漬けておく。

【００１７】

大豆を丁寧に水で洗った後、約一晚（１２～１８時間程度）水に浸漬したものを、圧力釜に投入して一定時間（６０分から７０分程度）、一定圧力（１～１．８Ｋｇ）で、蒸煮加工（密閉した鋼製容器内で水を加熱し、高温、高圧の蒸気を発生させる装置を用いた加工）し、これに納豆菌を散布してそれをカップ、トレー、経木等の容器に盛り込む。

10

【００１８】

このようにして容器に盛り込んだ大豆の表面に外観を良くするため桜の花の塩漬けの花の形を整えてそれをトッピングする。

【００１９】

桜の花の塩漬けをトッピングされたままの大豆を醗酵室（一定温度で一定時間、食品を保温、過熱、冷却するための設備）に入れ、通常の納豆の醗酵加工と同様の処理（１８～２４時間程度、約４０ で保温する。）により、蒸煮後の大豆と未蒸煮の風味添加素材とでその外観、色彩、形状、味、香り等に変化を生じさせ、大豆に納豆菌を繁殖させ、納豆菌から生じる酵素が大豆の蛋白質や炭水化物を分解して、うまみのアミノ酸や、納豆独特の粘質物（グルタミン酸ポリペプチドとフラクタンの重合体）、独特の芳香等を生じさせる。

20

【００２０】

醗酵処理を経た納豆を醗酵室から出し、３０分～６０分程度、外気で冷却し、冷蔵庫等で一定時間（５時間～３日程度）冷却（５ 以下が理想的）し、低温熟成させる。

【００２１】

以上、この発明の実施の形態を、前記実施例について説明したが、本発明はその実施例のみに限定されるのではなく、本発明の目的の範囲内に於いて、その技術的事項を部分的に変更したり、或いは付加して実施することが可能である。

【００２２】

上記実施例では天然風味添加素材として、桜の花の塩漬けを単独に用いる場合について説明しているが、その他に例えば紫蘇の実、菊の花等の各塩漬け、或いは塩漬け以外の柚子の薄切り、オレンジの薄切り等を単独または複合的に用いることも可能である。

30

【００２３】

また、上記実施例では天然風味添加素材として、桜の花の塩漬けを添加する場合について説明しているが、納豆菌を浸透させていない素材を蒸煮処理後の大豆に添加することも可能である。