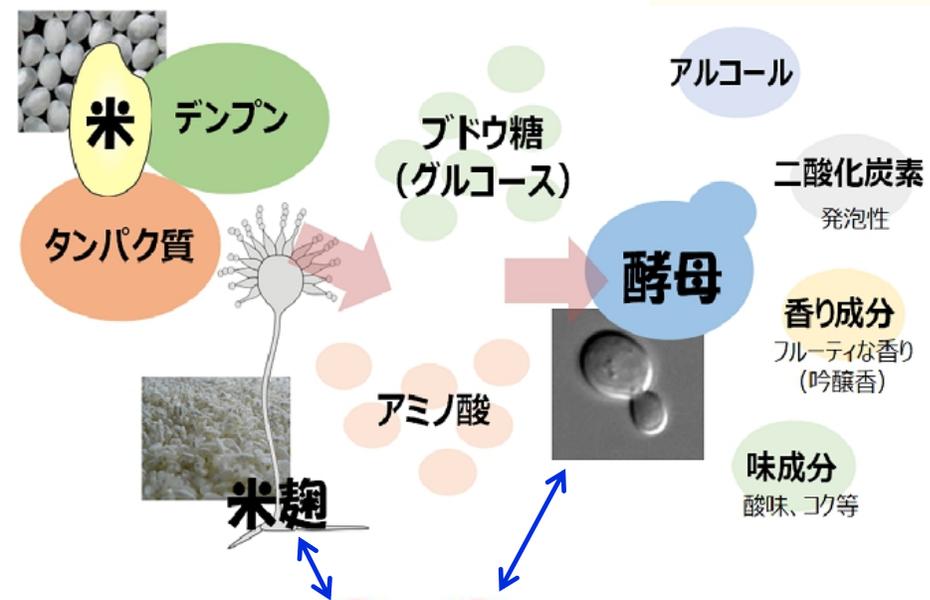
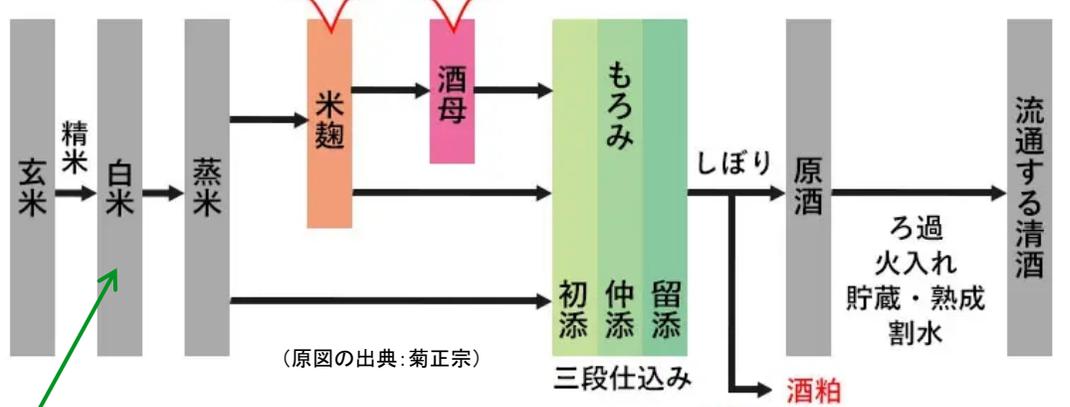


酒粕には米と麴と酵母の機能性成分が凝縮されている



- 米のレジスタントプロテイン(特にプロラミン)の詳細は <https://stnv.blog/prolamin/> に記載したが、これが酒粕には高濃度に含まれている。その理由は、コウジカビによっても、出芽酵母(清酒酵母)によっても消化・分解されなかったタンパク質が、醪(もろみ)から原酒が搾り取られた後の酒粕の一部になるからである。
- その他、微量ではあるが、コウジカビや出芽酵母によって消化分解されなかった炭水化物がレジスタントスターチとして酒粕の一部になる。
- 酒造の過程で加えられたコウジカビや出芽酵母は、発酵中にも増殖し、各種の微生物由来成分を作り出してくれる。そのうち、可溶性成分は日本酒の方に入り、不溶成分は酒粕の一部になる。
- 不溶成分の典型例は、コウジカビの菌糸の細胞壁成分であるキチン、グルカン、グルコシルセラミド、および、出芽酵母の細胞壁成分であるグルカンやマンナンである。
- その他にも、酒粕に混じってくる微生物由来成分は、ポリアミン、S-アデノシルメチオニン (SAM)、コウジ酸、グルタチオン、オリゴペプチド、インスリン様物質、各種ビタミンなどである。

日本酒の製造工程



- 日本酒の原料にされる白米は、精米の工程によって、玄米に含まれていた各種の栄養素や機能性成分の殆どが削り落とされてしまっている。ただ、胚乳に含まれているレジスタントプロテインは残っている。
- この白米に栄養的価値を与えるのが、醸造に際して用いられるコウジカビ (*Aspergillus*) と、出芽酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*) であり、これらによって作り出される各種の微生物由来成分が、人の健康を増進させる。



レジスタントプロテインの生理的効果

脂質代謝改善、コレステロール排出促進、血糖値上昇抑制、抗糖尿病、糖尿病性腎症抑制、腸内細菌叢の改善、免疫調節、抗アレルギー、肥満抑制、抗酸化、尿酸値の低下



各種の微生物由来成分の生理的効果

NK細胞活性化、免疫機能の正常化、抗炎症、解毒、肝機能障害予防、腸内pH低下、便秘改善、抗がん、脂質代謝改善、血圧降下、美白・美容、気分改善、抗老化、など

粕にこそ真の価値がある