味噌の品質調査について

鈴木　英子*

１．緒　　言

県では毎年味噌の醸造技術の改善と向上をはかり、品質を高めることを目的として鑑評会を行っている。本年度は17工場より淡色系こし味噌8点、淡色系粒味噌12点、赤色系こし味噌25点、赤色系粒味噌31点の出品があった。

出品味噌は米味噌が72点、裸麦麹と米麹を混用した味噌が1点、麦味噌が１点、黒豆を使用した米味噌が１点、金山寺味噌が１点であった。

それらの官能評価について報告する。

また県産味噌の品質を把握するために出品味噌の成分分析を行ったので報告する。

２．総合品質評価

こし味噌、粒味噌それぞれＹ％の高い順に審査番号を付し、７名の審査員により３点法により審査した結果は表１の通りであった。

３．出品味噌成分分析結果

基準味噌分析法に準じて出品味噌の分析を行った結果は表２、図１～図６の通りであった。

昨年に比べ、こし味噌、粒味噌ともに赤色系味噌の出品が増加した。測色値Ｙ％は最高値が約3%低くなり、最低値が約2%高くなりその差は20%と小さくなった。

水分のピークは昨年に比べ低くなり、43%以下は減少し、43～49%の間に平均に分布していた。

食塩のピークは11～12%で、昨年と比べると10～11%のものが倍増し、12～13%以上のものは半減し、低い傾向にあった。

たんぱく解率のピークは22～24%にあり、淡色系のでは高い傾向にあり、赤色系では低い傾向にあった。たんぱく溶解率のピークは昨年同様55%～60%にあったが、55～65%の間に平均に分布していた。

直糖は12～13%と17～18.6%にピークがあり6.78～18.6%の間に広く分布していた。

表１　総合品質評価

区分／点数	1.0≦ ＜1.5	1.5≦ ＜2.0	2.0≦ ＜2.5	2.5≦
淡色系こし味噌(n= 8)	2点(25.0%)	3点(37.5%)	1点(12.5%)	2点(25.0%)
淡色系粒味噌　(n=12)	1点(8.3%)	5点(41.7%)	6点(50.0%)	－
赤色系こし味噌(n=25)	3点(12.0%)	8点(32.0%)	9点(36.0%)	5点(20.0%)
赤色系粒味噌　(n=31)	5点(16.2%)	8点(25.8%)	17点(54.8%)	1点(3.2%)

総合得点を審査員数で割ったもので数値の小さいものが良い評価を得たものである。

表２　出品味噌成分分析値

区分		成分	水分	食塩	対水食塩濃度	全窒素	水溶性窒素	ﾎﾙﾓｰﾙ窒素	蛋白溶解率	蛋白分解率	ｐＨ	直糖	酸度Ⅰ	酸度Ⅱ	測色値Ｙ%
淡色系	こし	最小値	45.94	10.72	18.01	1.70	0.94	0.354	54.62	18.35	4.86	10.69	8.24	9.58	17.7
		最大値	48.80	11.90	21.14	1.98	1.20	0.556	61.66	30.77	5.10	16.37	12.60	12.01	24.9
		平均値	46.46	11.37	19.69	1.84	1.07	0.440	58.27	23.86	5.01	13.58	10.75	10.68	20.5
	粒	最小値	43.70	11.01	18.11	1.64	0.95	0.361	52.73	19.20	4.65	9.50	8.83	9.13	17.6
		最大値	50.56	12.85	22.04	1.88	1.20	0.590	64.86	31.94	5.13	16.28	14.39	12.11	22.8
		平均値	47.03	11.71	19.96	1.78	1.05	0.480	58.76	26.83	4.88	13.67	11.86	10.75	19.7
赤色系	こし	最小値	42.82	9.95	17.53	1.56	0.87	0.313	50.69	16.80	4.68	8.67	8.83	9.23	5.0
		最大値	52.28	13.09	22.64	1.99	1.12	0.556	66.17	29.32	5.04	18.06	14.19	12.45	16.3
		平均値	45.75	12.04	20.85	1.76	1.03	0.400	58.39	22.42	4.89	14.32	11.55	10.74	11.5
	粒	最小値	40.70	10.14	17.13	1.45	0.62	0.333	38.47	19.17	4.73	6.73	8.14	7.64	5.4
		最大値	55.38	14.20	23.79	2.03	1.31	0.521	69.76	29.16	5.09	19.33	14.29	13.28	16.7
		平均値	46.68	12.05	20.90	1.76	1.02	0.420	58.17	23.75	4.94	15.08	11.18	10.78	12.1

酸度Ⅰ、Ⅱは1/10Ｎ ＮａＯＨ滴定数（ｍｌ）、他ｐＨ以外は%　納豆味噌は除く

*発酵食品部

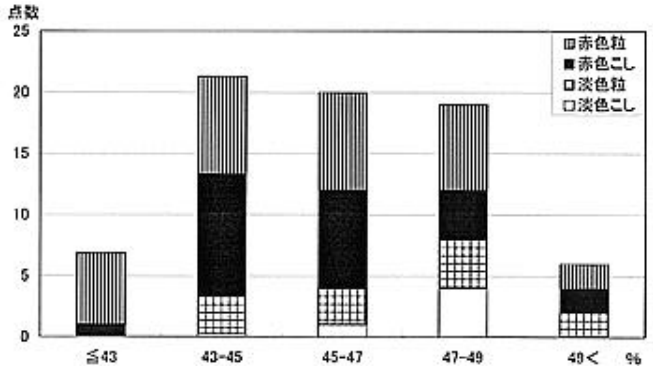

図１　水分

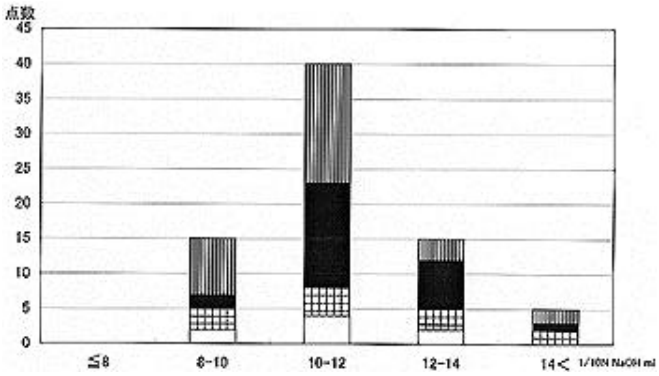

図２　対水食塩濃度

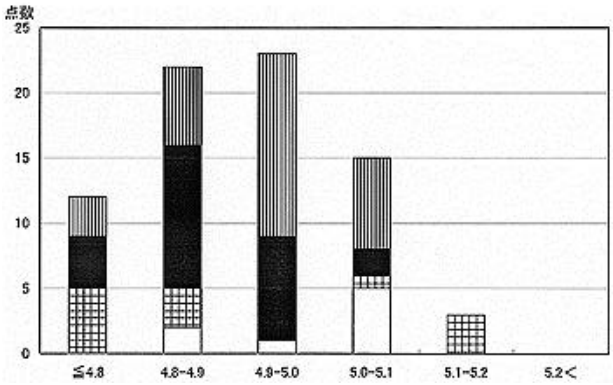

図３　ｐＨ

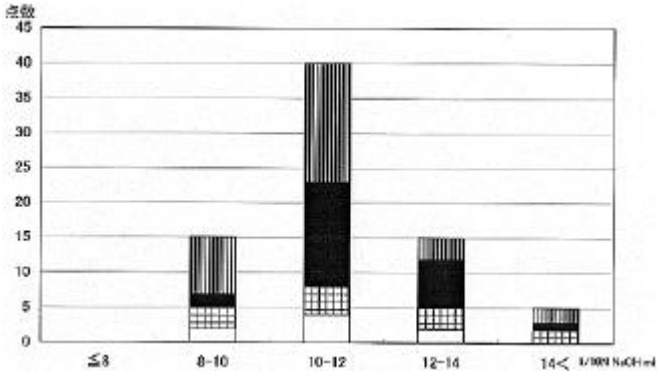

図４　酸度Ⅰ

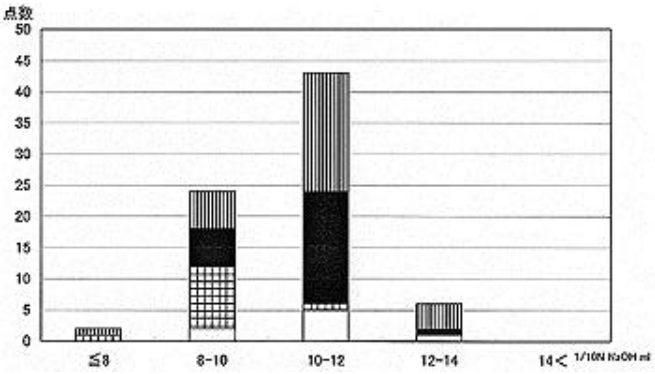

図５　酸度Ⅱ

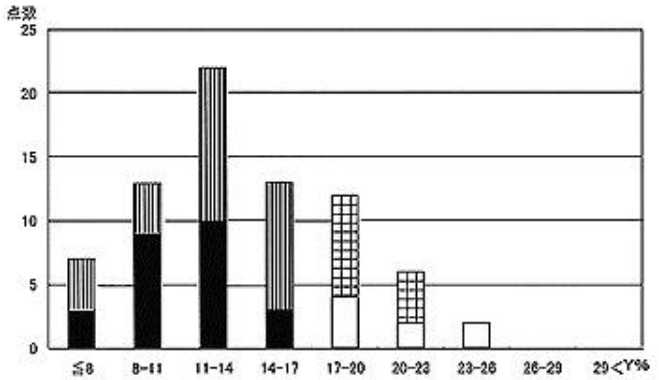

図６　測色値