

# 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18 工場より淡色系こし味噌17 点、淡色系粒味噌9 点、赤色系こし味噌16 点、赤色系粒味噌22 点の出品があった。出品味噌は赤色系こし味噌に麦味噌が1 点あった他はすべて米味噌であった。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。

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=17)	5 点 (29%)	4 点 (24%)	7 点 (41%)	1 点 (6%)
淡色系粒味噌 (n=9)	3 点 (33%)	2 点 (22%)	2 点 (22%)	2 点 (22%)
赤色系こし味噌 (n=16)	1 点 (6%)	6 点 (38%)	8 点 (50%)	1 点 (6%)
赤色系粒味噌 (n=22)	3 点 (14%)	10 点 (45%)	9 点 (41%)	

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。

## 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。

表 2 出品味噌成分

区分	成分		水分	食塩	対水食塩濃度	全窒素	水溶性窒素	ホモール窒素	蛋白溶解率	蛋白分解率	直糖	pH	酸度 I	酸度 II	濁色値 Y
淡色系	こし	最高値	49.30	13.89	22.07	2.06	1.17	0.460	60.58	27.30	17.10	5.22	11.70	10.58	33.5
		最低値	44.64	9.42	17.42	1.50	0.85	0.294	43.55	14.81	11.13	4.80	7.22	7.83	17.7
		平均値	46.98	11.97	20.28	1.81	1.00	0.399	55.63	22.33	14.11	5.08	9.40	9.34	23.5
	粒	最高値	50.27	12.43	22.44	2.02	1.22	0.490	65.20	27.47	17.61	5.15	12.20	10.48	31.5
		最低値	42.97	11.17	18.75	1.48	0.80	0.315	52.67	18.63	11.10	4.77	6.66	7.63	18.6
		平均値	46.64	11.70	20.09	1.74	1.00	0.402	57.42	23.28	14.79	5.08	8.82	8.85	24.8
赤色系	こし	最高値	50.31	13.35	21.59	2.02	1.25	0.533	65.49	28.91	16.22	5.06	13.02	11.80	16.9
		最低値	44.63	10.58	17.84	1.61	0.81	0.325	43.61	18.01	11.01	4.72	9.56	8.64	3.7
		平均値	47.81	11.98	20.04	1.80	1.03	0.403	57.17	22.46	13.49	4.93	11.26	10.36	12.8
	粒	最高値	49.07	14.57	26.95	2.07	1.31	0.568	69.42	29.00	17.46	5.07	14.14	13.32	16.8
		最低値	39.47	9.03	16.85	1.40	0.70	0.259	47.09	18.43	11.54	4.75	8.95	8.59	5.3
		平均値	45.65	12.01	20.84	1.88	1.11	0.445	59.07	23.55	14.70	4.94	11.51	11.20	12.0

酸度 I, II は 1/10N NaOH 滴定数 (ml), 他は pH 以外は %

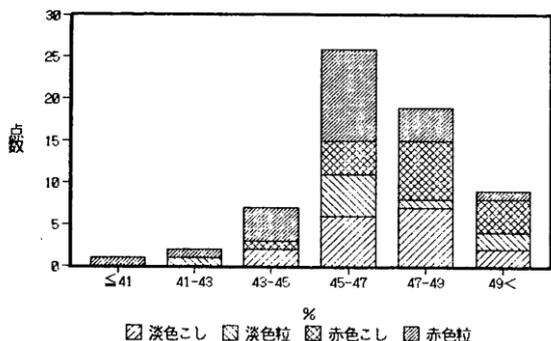


図1 水分の分布

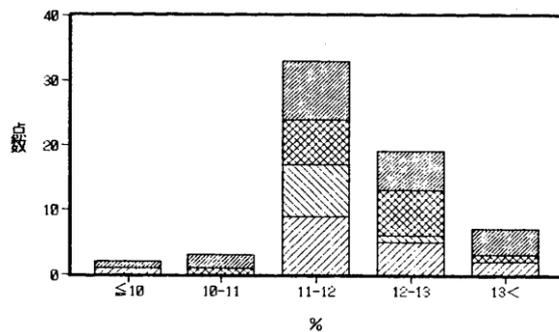


図2 食塩の分布

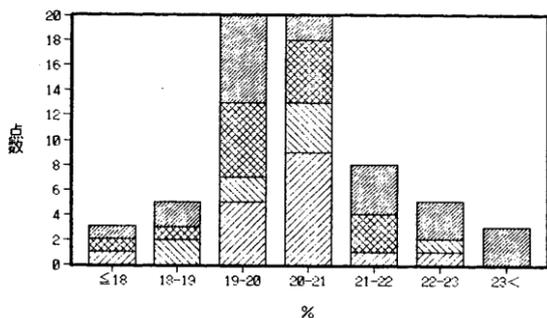


図3 対水食塩濃度分布

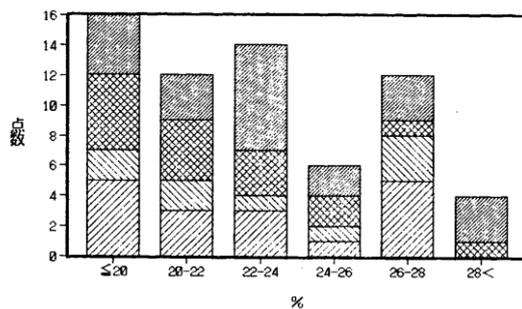


図4 窒素分解率の分布

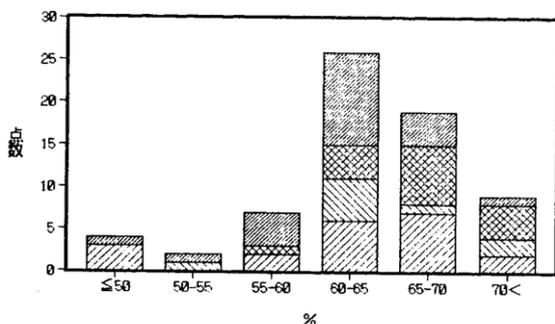


図5 窒素溶解率の分布

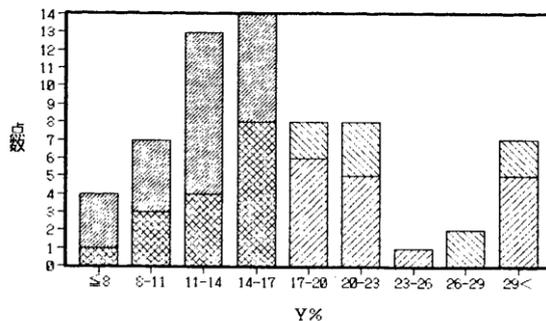


図6 色の分布

水分は41%以下の極端に少ないものは1点のみで昨年に比べ高いものが多かった。出品味噌の75%は水分45%~49%であった。食塩,対水食塩濃度は昨年より低い傾向にあった。

水溶性窒素はピークが0.9~1.0%,フォルモール窒素はピークが0.40~0.45%の間にあり,いずれも昨年より低かった。全窒素はピークが1.8~1.9%と高く,従って窒素溶解率、窒素分解率は低い傾向にあり,分布は広がる傾向にあった。

直糖のピークは15~16%にあり,昨年より高い傾向にあった。

pH は5.0 以下の物が44%と昨年の30%にくらべて多くなり低い傾向にあった。

酸度I,酸度IIともに淡色系味噌では8~10ml に,赤色系味噌では10~12ml にピークがあった。酸度I は淡色系でも7ml 以下のものは無かったが,淡色系味噌では85%が10ml で昨年より低い傾向にあり,赤色系味噌では71%が12ml 以下で昨年より高い傾向にあった。酸度IIは淡色系,赤色系ともに低い傾向にあった。