

市販醤油の品質について

——昭和 60 年度茨城県醤油鑑評会概要——

食品発酵部 永井 孝司

1. はじめに

県産醤油の品質向上と醸造技術の改善をはかり、消費者に愛好される真に市場価値の高い醤油を生産し、もって食生活の向上および企業の健全な発展に寄与することを目的として鑑評会を行った。

県内において醤油醸造業を営む者であって、自工場において製造した市販に供する工場製品を対象として、36 工場、41 点(濃口)について鑑評を実施した。出品点数の内訳は表 1 のとおりで、特級 11 点、上級 25 点、標準 2 点、その他(規格外)3 点であった。

表 1 出品醤油の規格および製造方式

	本 醸 造	新 式 醸 造	アミノ酸混合	計
特 級	11 点	— 点	— 点	11 点
上 級	3	20	2	25
標 準	—	2	—	2
そ の 他	—	3	—	3
計	14	25	2	41

2. 出品醤油成分分析結果概要

出品醤油の成分分析結果は表 2 のとおりであった。

重ボーマ度の平均値は、特級 22.03、上級 22.03、標準 22.40、その他 21.28 であった。食塩の平均値(%)は、特級 16.04、上級 17.06、標準 16.39、その他 16.35 であった。

全窒素の平均値(有)は、特級 1.58、上級 1.53、標準 1.82、その他 1.58 であった。

ホルモール窒素の平均値%は、特級 0.85、上級 0.89、標準 1.03、その他 0.95 であった。直接還元糖の平均値%は、特級 3.08、上級 2.24、標準 2.31、その他 0.71 であった。

アルコールの平均値効は、特級 1.66、上級 0.56、標準 0.04、その他 0.60 であった。酸度 I の平均値%は、特級 12.5、上級 11.4、標準 14.3、その他 10.7 であった。

酸度 n の平均値%は、特級 9.1、上級 8.6、標準 9.7、その他 8.0 であった。PH の平均値は、特級 4.75、上級 4.85、標準 4.79、その他 4.94 であった。

無塩可溶性固形分の平均値効は、特級 19.75、上級 17.80、標準 19.32、その他 17.25 であった。色度の平均値は、特級 8、上級 7、標準 3、その他 9 であった。

表2 出品醤油の成分分析結果

No	品種	生産方式	等級	Be	NaCl	T-N	F-N	R-S	Alc	Acid 1	Acid 2	pH	Ex	Col
1	濃口	本醸造	特級	22.75	16.50	1.61	1.02	2.99	1.78	11.2	8.8	4.90	21.3	10
2	濃口	本醸造	特級	22.25	16.50	1.59	0.90	3.48	2.18	13.4	9.2	4.72	20.3	8
3	濃口	本醸造	特級	22.30	16.84	1.54	0.87	3.56	1.56	11.6	9.1	4.80	19.8	10
4	濃口	本醸造	特級	22.10	16.16	1.54	0.79	3.23	1.26	15.0	9.4	4.58	19.6	8
5	濃口	本醸造	特級	21.15	16.21	1.51	0.85	2.59	2.33	11.4	8.4	4.76	18.8	12
6	濃口	本醸造	特級	21.50	15.99	1.52	0.87	2.67	1.32	12.1	9.0	4.74	19.4	6
7	濃口	本醸造	特級	22.10	17.02	1.58	0.90	3.07	1.57	11.6	8.9	4.76	19.2	8
8	濃口	本醸造	特級	21.10	15.99	1.57	0.82	2.20	1.80	11.0	8.2	4.78	18.2	14
9	濃口	本醸造	特級	23.15	17.76	1.71	0.82	2.35	0.96	14.3	9.9	4.68	19.4	4
10	濃口	本醸造	特級	22.05	15.53	1.59	0.76	4.39	1.84	11.8	9.8	4.81	21.5	4
11	濃口	本醸造	特級	21.85	16.10	1.57	0.79	3.40	1.68	13.8	9.2	4.68	19.7	8
1	濃口	新式	上級	21.00	14.67	1.55	0.85	3.07	0.69	13.4	9.2	4.67	19.5	4
2	濃口	新式	上級	21.30	16.84	1.54	0.93	0.88	0.07	9.8	7.6	5.02	16.6	8
3	濃口	新式	上級	21.90	17.70	1.57	0.93	0.56	0.31	6.9	7.3	5.34	16.5	6
4	濃口	新式	上級	22.20	17.53	1.50	0.87	1.34	0.19	11.3	7.9	4.82	17.3	2
5	濃口	本醸造	上級	21.50	15.87	1.41	0.87	3.32	1.25	11.1	8.4	4.82	19.1	16
6	濃口	アミノ酸混合	上級	19.80	14.90	1.52	0.90	0.80	1.02	10.1	7.9	4.88	16.5	2
7	濃口	新式	上級	22.95	16.67	1.51	0.96	3.89	0.93	12.5	9.7	4.82	20.3	16
8	濃口	新式	上級	23.90	18.56	1.79	1.13	1.81	0.48	12.8	9.6	4.94	19.4	6
9	濃口	本醸造	上級	22.45	17.07	1.48	0.79	3.73	0.95	11.4	8.8	4.80	18.9	12
10	濃口	新式	上級	23.50	17.42	1.57	0.85	4.80	1.22	13.0	9.8	4.70	20.6	8
11	濃口	新式	上級	22.10	16.79	1.52	0.87	2.67	0.38	12.3	8.6	4.82	18.2	8
12	濃口	新式	上級	21.90	16.79	1.59	0.96	1.79	0.21	11.8	8.7	4.86	17.6	8
13	濃口	新式	上級	21.45	17.13	1.43	0.87	2.20	0.67	10.8	8.1	4.78	16.7	8
14	濃口	新式	上級	22.45	18.11	1.52	0.79	1.96	0.18	10.1	8.7	4.91	16.9	8
15	濃口	新式	上級	22.50	18.22	1.52	0.90	1.50	0.18	11.7	8.7	4.86	16.6	8
16	濃口	新式	上級	21.25	17.02	1.47	0.87	1.27	0.13	10.9	7.7	4.81	16.0	2
17	濃口	新式	上級	24.25	19.71	1.82	1.07	1.81	0.15	13.2	9.5	4.77	18.3	2
18	濃口	新式	上級	22.40	17.13	1.59	0.87	3.15	0.90	10.7	9.4	4.91	18.9	8
19	濃口	新式	上級	21.60	16.84	1.45	0.79	2.20	0.54	12.1	8.2	4.72	17.2	14
20	濃口	アミノ酸混合	上級	20.40	15.70	1.45	0.82	1.65	0.66	9.9	8.1	4.90	16.7	0
21	濃口	本醸造	上級	20.35	15.70	1.45	0.82	1.73	1.12	8.4	7.8	5.08	17.1	10
22	濃口	新式	上級	23.20	18.91	1.68	1.10	1.42	0.14	11.2	9.1	4.96	17.3	2
23	濃口	新式	上級	22.20	16.50	1.41	0.82	3.07	1.13	14.4	9.3	4.60	18.9	10
24	濃口	新式	上級	22.35	17.65	1.44	0.82	2.91	0.09	12.5	8.9	4.64	17.2	6
25	濃口	新式	上級	21.85	17.19	1.40	0.79	2.35	0.48	11.5	8.4	4.71	16.8	6
1	濃口	新式	標準	22.95	17.13	1.83	1.02	2.35	0.07	14.2	9.9	4.81	19.3	4
2	濃口	新式	標準	21.85	15.64	1.81	1.04	2.27	0.01	14.4	9.5	4.77	19.4	0
1	濃口	新式		21.25	16.96	1.57	0.96	0.72	0.10	9.2	7.3	5.03	15.8	6
2	濃口	新式		21.45	16.04	1.66	1.02	1.18	1.38	11.2	8.6	4.99	19.0	8
3	濃口	新式		21.15	16.04	1.51	0.87	0.24	0.32	11.8	8.2	4.80	17.0	12

3. 鑑評会審査概要

今回の審査は、室温11℃、品温11℃で行ったが、色に冴えないものが見られ、香りもくせのあるものがあり、結果は全体としてあまり良くなかった。

本県醤油は、一昨年までは諸味が若いあるいは火入れが足りないという指摘を受けていたが、昨年はそれらも改善され、すばらしい出来ばえであった。

しかし、本年は色沢面で冴えや照りを失っているものが見られ、また香気もくせ香のあるむれた感じのものがあり、出来ばえは全体としてあまり良くなかった。

今回の審査では、2審を通ったものが、特級で6点、上級で5点であった。これらのものは、出来ばえが良かったが、その中にもすっきりしないものが見られた。これらの上位6点を入賞とした。

今年の夏は暑かったこともあり、諸味の管理、こうじの作り方に苦労された方も多いと思われるが、そのことが品質に影響したことも考えられる。今後とも十分な諸味の発酵管理が望まれる。