

市販醤油の品質について

一昭和61年度茨城県醤油鑑評会概要一

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、34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14点、上級24点、標準2点、その他(規格外)1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	14	—	—	14
上 級	2	21	1	24
標 準	—	1	1	2
無 印	—	1	—	1
計	16	23	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。

重メーメ度の平均値は、特級22.20、上級21.83、標準22.20、その他21.35であった。

食塩の平均値(%)は、特級16.8、上級16.8、標準16.4、その他15.8であった。

全窒素の平均値(%)は、特級1.58、上級1.50、標準1.68、その他1.47であった。

ホルモール窒素の平均値(%)は、特級0.92、上級0.94、標準1.08、その他0.90であった。

直接還元糖の平均値(%)は、特級3.51、上級2.26、標準1.93、その他3.15であった。

アルコールの平均値(%)は、特級1.72、上級0.67、標準0.19、その他0.36であった。

酸度Iの平均値(%)は、特級11.7、上級10.9、標準12.2、その他11.0であった。

酸度nの平均値(%)は、特級8.8、上級7.8、標準8.5、その他7.9であった。

pHの平均値は、特級4.82、上級4.82、標準4.92、その他4.92であった。

無塩可溶性固形分の平均値(%)は、特級19.9、上級18.0、標準18.8、その他18.2であった。

色度の平均値は、特級9、上級10、標準11、その他10であった。

表2 出品醤油の成分分析結果

級	%	色	全窒素	食塩	無塩可溶性固形分	アルコール	ホルモル窒素	直接還元糖	酸度Ⅰ	酸度Ⅱ	pH	ボーメ
特級	1	10	1.64	17.6	19.4	2.06	0.98	2.83	10.0	8.3	4.98	22.00
	2	12	1.56	16.7	20.9	1.94	0.90	3.98	12.5	9.0	4.80	22.55
	3	10	1.57	16.8	19.6	1.84	0.95	3.32	10.0	8.3	4.95	21.85
	4	10	1.57	16.7	19.5	1.23	0.92	3.40	13.0	8.8	4.74	22.10
	5	10	1.58	16.7	18.7	2.14	0.87	2.67	10.5	8.4	4.88	21.30
	6	10	1.55	17.1	18.7	1.86	0.87	2.51	9.5	8.2	4.96	21.80
	7	8	1.62	17.4	19.6	1.55	1.01	3.48	11.0	8.8	4.89	22.45
	8	16	1.50	15.7	19.3	1.84	0.90	3.48	11.9	8.0	4.75	21.15
	9	8	1.57	17.3	19.1	0.94	0.90	3.15	13.0	8.8	4.69	22.55
	10	12	1.55	16.2	20.8	1.97	0.90	4.55	11.8	9.0	4.84	22.20
	11	4	1.51	16.2	20.8	1.47	0.84	5.04	14.3	9.5	4.64	22.35
	12	2	1.79	18.6	20.8	1.01	1.01	2.59	13.1	9.3	4.73	24.10
	13	12	1.63	16.0	21.4	2.06	1.01	3.40	10.1	8.9	4.96	21.85
	14	8	1.53	16.7	20.3	2.15	0.84	4.80	12.8	9.2	4.73	22.50
上級	1	14	1.50	15.0	19.8	0.77	0.95	3.98	11.6	8.5	4.63	21.00
	2	6	1.49	16.3	17.5	0.16	0.98	1.58	11.7	7.5	4.82	21.25
	3	4	1.51	17.2	17.6	0.62	0.92	1.89	9.6	7.7	4.78	22.05
	4	14	1.47	17.1	16.1	0.33	0.95	1.73	10.3	7.1	4.91	21.30
	5	8	1.73	16.3	19.5	0.51	1.09	1.73	12.4	8.8	4.62	22.25
	6	10	1.80	18.1	21.1	0.95	1.12	2.83	13.8	9.7	4.83	24.00
	7	12	1.43	17.3	18.1	1.22	0.81	2.51	9.2	7.8	4.86	21.90
	8	6	1.50	17.9	18.7	0.75	0.67	3.65	12.2	7.8	4.71	23.15
	9	14	1.40	17.0	18.0	0.68	0.92	3.56	12.2	7.6	4.77	21.95
	10	12	1.50	17.1	17.3	0.33	1.04	1.65	10.9	7.5	4.81	21.60
	11	10	1.51	17.3	18.3	0.62	0.90	3.15	10.9	8.3	4.78	22.60
	12	8	1.61	17.3	18.7	0.45	1.04	1.89	12.6	8.8	4.88	22.35
	13	12	1.56	16.6	16.4	0.12	0.98	0.56	9.8	7.0	4.97	21.05
	14	14	1.45	17.4	17.2	0.66	0.84	2.59	10.7	7.6	4.85	22.00
	15	12	1.39	16.2	17.6	1.32	0.81	2.27	7.8	7.3	5.13	20.70
	16	6	1.41	16.2	18.4	0.20	0.90	2.27	10.7	7.6	4.85	21.65
	17	10	1.37	16.7	19.1	0.67	0.84	4.22	11.7	7.7	4.74	22.55
	18	10	1.49	17.3	18.1	0.87	0.90	2.75	11.3	8.0	4.86	22.25
	19	4	1.55	17.1	16.3	0.16	1.12	0.72	10.9	6.9	4.68	21.30
	20	10	1.43	17.9	16.3	1.12	0.90	1.65	8.9	7.0	4.92	21.70
	21	10	1.36	15.3	16.5	0.69	0.84	1.34	9.6	7.0	4.85	20.00
	22	12	1.48	15.9	17.7	0.47	0.87	2.43	10.7	7.4	4.55	21.15
	23	12	1.63	16.0	18.8	1.85	1.15	1.03	10.5	7.8	5.13	21.05
	24	12	1.54	16.0	19.2	0.60	0.98	2.27	11.9	8.1	4.84	21.95
標準	1	10	1.77	16.7	19.3	0.21	1.12	2.43	13.1	9.2	4.91	22.50
	2	12	1.58	16.0	18.2	0.16	1.04	1.42	11.3	7.7	4.93	21.90
無印	1	10	1.47	15.8	18.2	0.36	0.90	3.15	11.0	7.9	4.92	21.35

3. 鑑評会審査概要

今回の審査は、室温12℃、品温12℃で行ったが、品質は一部に悪いものがあったが、おおむね良い製品が多かった。特に、特級と上級の上位のものは、どれをとっても良い製品であった。

本県醤油は、7～8年前は特級が厚化粧で、上級は素顔で親しみやすかったが、すっかり様変わりし、特級の出来がすばらしく、特級と上級に差が出てきた。

熟成に関しては、まだ足りないものが見られるが、おおむね良いものが多かった。

火入れについては、見直された面も多く、生臭さのあるものはなかった。

醤油は室町時代からの食品であり、江戸時代に現在の姿になった伝統食品であるが、革命的なことは新製品開発で行い、根本は昔からの製品で、それでいて客のニーズに応える製品造りを考える必要があると思われる。

今回の審査では、2審を通ったものが、特級で8点、上級で5点であった。これらのうち上位6点を入賞とした。

醤油で一番大切なことは香りであり、これで第一印象が決まってしまう。次に味である。これらのことを考え、今後とも醤油の品質向上と醸造技術の改善をはかることが望まれる。