

味噌の品質調査について

食品発酵部 鈴木 英子 中嶋 淳

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、19工場より淡色系こし味噌19点、淡色系粒味噌13点、赤色系こし味噌24点、赤色系粒味噌29点の出品があった。出品味噌は麦味噌2点（赤色系粒味噌）のほかはすべて米味噌であった。

それらの宮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を分析し、醸造法の調査を行ったので報告する。

2. 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=19)	—	9点 (47%)	6点 (32%)	4点 (21%)
淡色系粒味噌 (n=13)	1点 (8%)	6点 (46%)	5点 (38%)	1点 (8%)
赤色系こし味噌 (n=24)	3点 (13%)	8点 (33%)	11点 (46%)	2点 (8%)
赤色系粒味噌 (n=29)	1点 (3%)	12点 (42%)	11点 (38%)	5点 (17%)

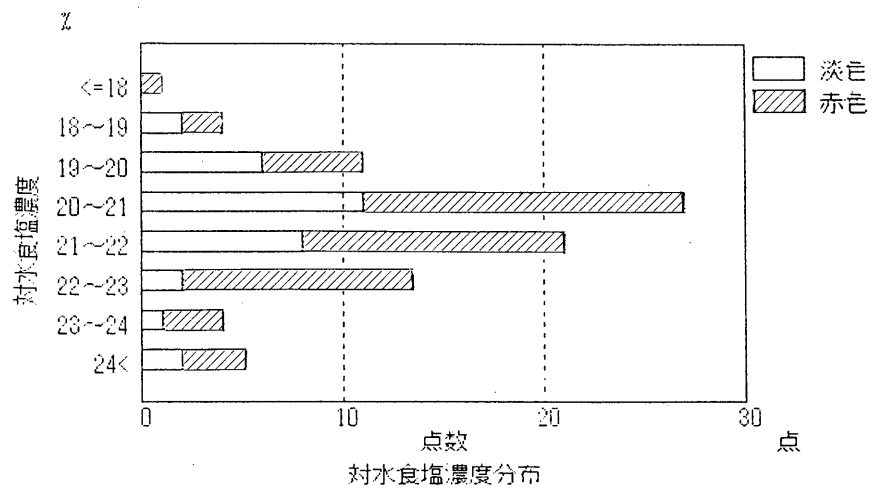
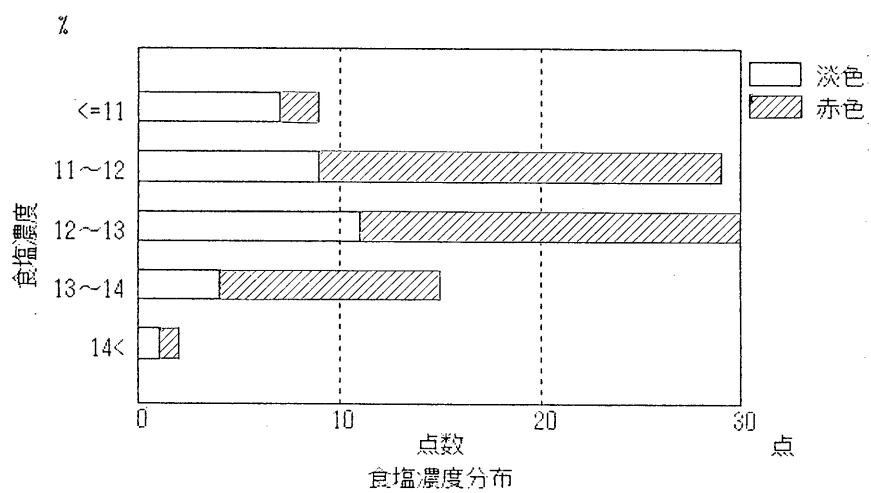
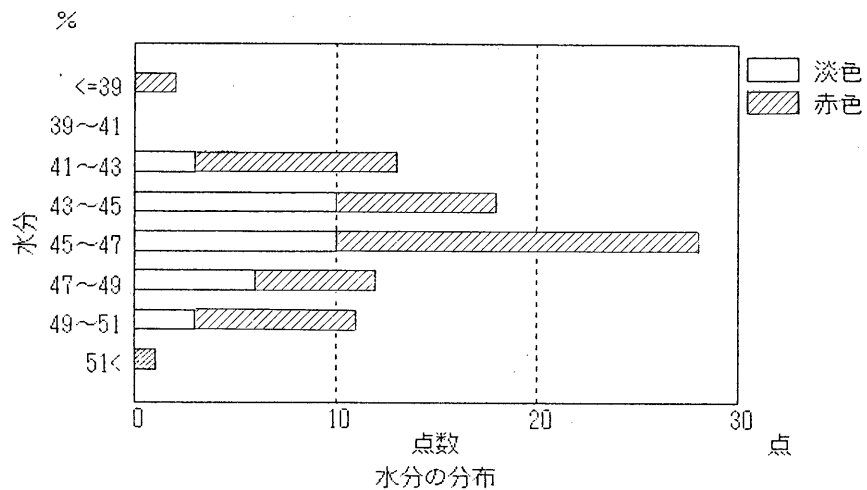
点数は3点法による総合得点を審査員数で割ったもので数値の小さいものが良い評価を得たものである。

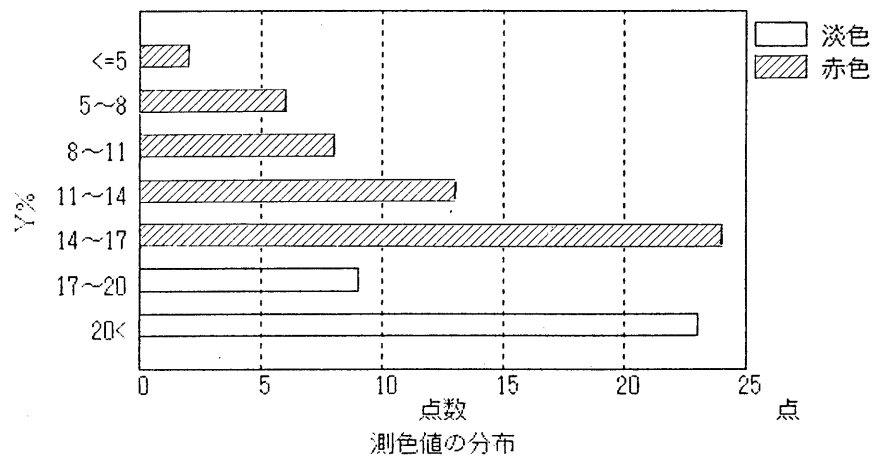
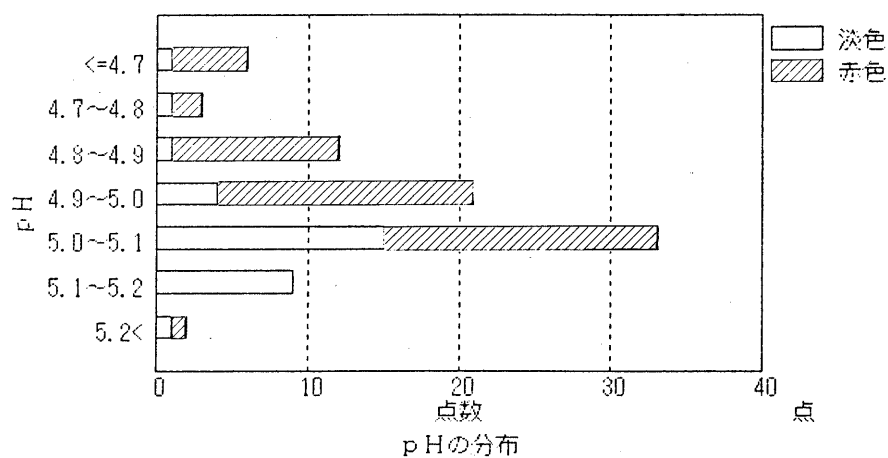
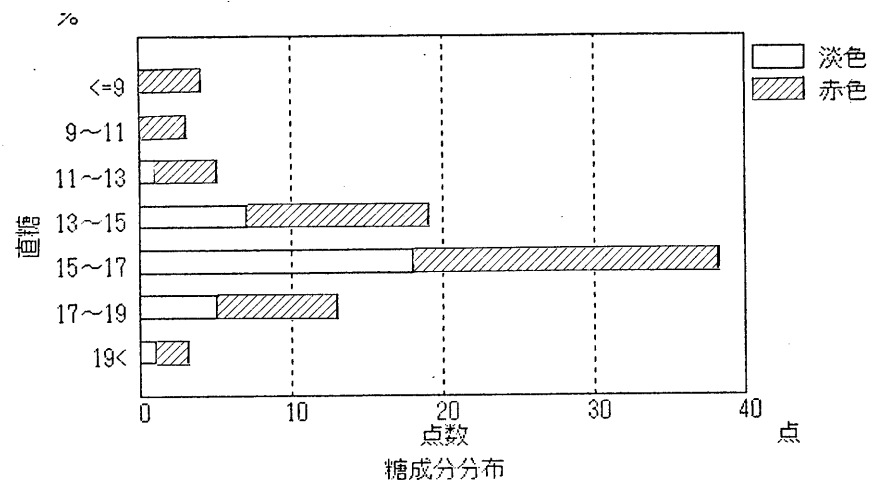
3. 出品味噌成分分析結果

出品味噌の成分分析は基準味噌分析法に準じて行った。

成分 区分		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	直糖	pH	酸度1	酸度2	測色値
淡 色 系	最高値	49.92	14.03	24.16	2.11	1.15	0.424	64.32	22.92	17.87	5.21	12.70	10.36	30.10
	最小値	42.47	10.29	18.41	1.70	0.77	0.226	45.50	13.45	12.79	4.70	7.05	6.77	17.30
	平均値	45.85	12.02	20.78	1.84	1.02	0.331	55.39	18.03	15.93	5.05	8.87	9.14	22.43
赤 色 系	最高値	51.31	14.39	26.70	2.16	1.44	0.494	76.44	24.10	19.50	5.08	15.98	21.28	16.80
	最小値	38.37	10.25	16.93	1.65	0.76	0.181	41.50	10.34	7.27	4.56	8.38	7.44	3.00
	平均値	45.75	12.33	21.28	1.86	1.07	0.337	57.92	18.09	14.69	4.93	10.88	10.35	12.44

酸度1、酸度2は1/10N NaOH 滴定数 (ml) , 他はPH 以外は%





食塩は12%台のものが最も多く昨年に比べて高い傾向にあり、水分は低い傾向にあり、対水食塩濃度が高くなった。

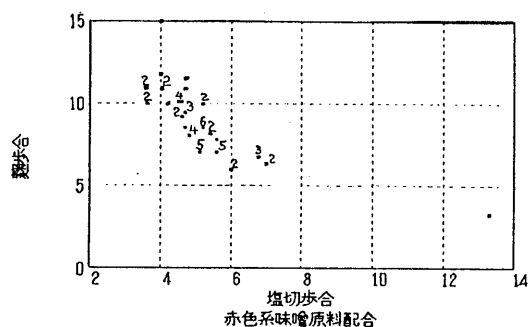
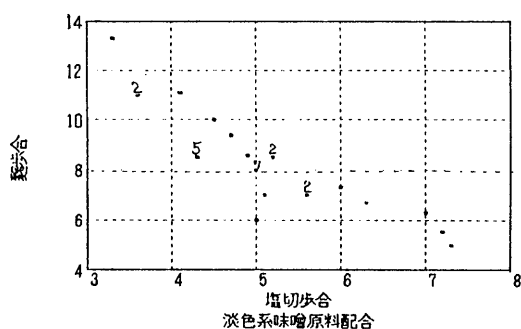
ホルモール窒素は0.3～0.35にピークがあり75%は0.3～0.4の間にあった。水溶性窒素は1.0～1.2にピークがあり90%は0.8～1.0の間にあった。何れも昨年に比べて低い傾向にあり、そのため蛋白分解率、蛋白溶解率が低くなった。

直糖は10%以下のものが5点あり、20%以上のものがなく、平均化したが低くなった。

Y%は淡色系、赤色系ともに昨年より高い傾向にあり、赤色系のピークは昨年が11～14であったのに対し、今年は14～17であった。淡色系は20～23のものが11点、23～26のものが6点26以上のものが6点あった。

4. 出品味噌醸造法調査

1) 原料配合



2) 仕込容器・仕込容量

種 類	木 桶	FRP	ステンレス	鉄
工 場 数	12	7	5	1

トン	～2.0	2.1～4.0	4.1～6.0	10～	不 明
点数	12	24	8	22	19

* 木桶とFRPとステンレスの併用が1, 木とステンレスの併用が1, 木とFRPの併用が3工場であった。

3) 熟成期間

(点 数)

期 間	(月)	～3.0	3.1～6.0	6.1～9.0	9.1～12.0	12.1～	不 明	不 明
淡 色	(温 醸)	15	0	0	0	0	2	10
	(天 然)	3	5	2	0	0	0	
赤 色	(温 醸)	2	12	4	1	0	0	
	(天 然)	0	8	9	5	6	1	