

# 乾燥シイタケを利用した醤油タレの開発



図 1 熟成中のタレ試作品

左からコントロール，試作品 1～5  
各番号とも製造・熟成条件が異なる

## 【研究の背景】

ヨネビシ醤油株式会社は大正時代より使用している杉桶で、昔ながらの製法にこだわった醤油造りを行うとともに醤油を基本とした新たな調味料の開発にも意欲的に取り組んでいます。その結果、「卵かけご飯専用醤油」等の製品を世に出してきました。

今回、これまでのノウハウを活かして、もろみから搾ったままで火入れをしていない醤油（生揚げ（きあげ）醤油）と乾燥シイタケを利用したタレ製品を開発したいとのご相談がありました。

## 【研究の目的】

本研究では、乾燥シイタケから抽出したエキスおよび残渣と自社製の醤油を用いて、シイタケおよび醤油のうまみを向上させたタレ製品を開発することを目指しました。

## 【研究の内容】

乾燥シイタケから抽出したエキスおよび残渣と生揚げ醤油で試作したタレ製品（図1）について、混合後の火入れ温度，もろみの添加量，熟成温度等を変えて熟成させた後，定期的にうまみの主要成分（グアニル酸，グルタミン酸）を測定することで，食品中のうまみが向上する条件を検討しました。

## 【成果の用途・実用化】

試作したタレ製品のアミノ酸を分析した結果，製造・熟成条件により，グルタミン酸やγ-アミノ酪酸（GABA）の量に大きな違いが見られました（図2）。また，シイタケに多く含まれるうまみ成分であるグアニル酸を定量して，熟成期間におけるうまみの挙動を明らかにしました。

グルタミン酸とグアニル酸はうまみの相乗効果をもつことが知られています。そのため，今回の試作・分析結果を活かすことで，シイタケおよび醤油のうまみを引き出したタレ製品の開発が期待されます。

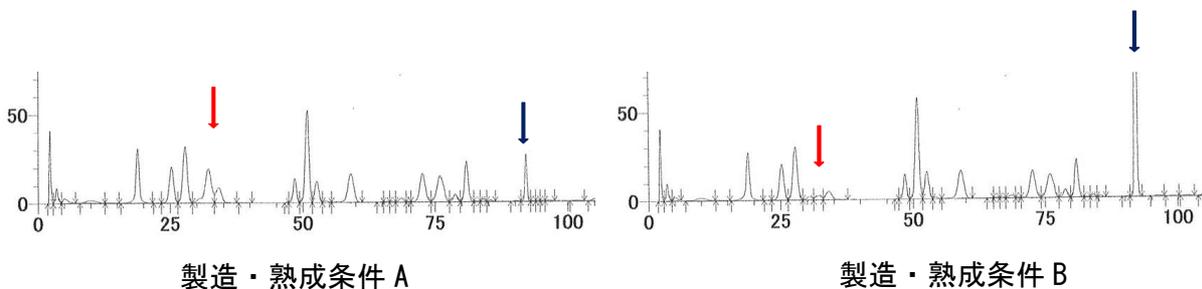


図 2 アミノ酸の分析結果  
（赤矢印：グルタミン酸，青矢印：γ-アミノ酪酸（GABA））

### 基礎となった事業

平成 26 年度 オンリーワン技術開発支援事業（受託研究）

### 現在の担当部門

地場食品部門 部門長 中川 力夫 TEL:029-293-8576  
技 師 野口 友嗣