

4.2.12 新種麹による味噌比較仕込

味噌仕込試験 (第2報)

東 邦雄

(目 的)

樋口製白味噌用新麹菌を用いたものと従来の麹菌を用いた麦味噌を試作比較して夫々の特徴を明らかにし、本県産味噌製造用として適するか否かを見る。

(概 要)

試験期日：自 昭和32年 7月11日

至 8月 5日

仕込種別：

仕込容器は1石桶 2本

仕込符号	種 麹 種 別	備 考
1	樋口製 (特選) 味噌用	黄緑色胞子
2	樋口製 (白) 味噌用	白色胞子

原料配合

裸 麦	(外 麦)	150kg
脱脂大豆	(豊 年)	50kg
丸 大 豆	(米国産)	50kg
食 塩		63kg (種水分を含む)
種 水		22L

以上を夫々原料処理を等しくしたものを二等分して2仕込とした。

製 麹：

外麦 150kg を水浸漬 20°C 2時間水切 40分後 203.8 kg 蒸し 50分 224.9kg を2分し常法通り上記麹を撒布3日出麹とした。製麹管理は消略するが二者に大した差異はなかった。

出麹の状態は(1)の従来麹は周辺部に黄色を帯びしまり普通の良麹 87.5kg を得た。(2)の白新麹は全面白色しまりのある良好な出麹であるが香気に乏しく味にも甘味が少く感ぜられた。出麹量 86.5Kg。

蛋白原料処理：

	脱脂大豆 50kg	丸 大 豆 50kg
原料処理	水浸漬 (22°C) 1時間 後水切1時間後114.3kg	水浸漬 (23°C) 13時間 水切 1時間後112.7kg
蒸煮条件	5Lb 50分	全 左
蒸 煮 後	129kg	107.4kg

蒸煮後夫々二等分し(1)(2)の出麹、食塩種水を混合後常法通り仕込を行った。

仕込後20日の鑑評結果：

(1) 従来の味噌用菌によるものは色黄色を帯びた白色で透えがあり香気も可成り出て甘味適当でしまりのある味である。

(2) 新菌使用のものは色が白色が幾分灰色がかつた黄色で着色程度は(1)程ないが透えが不足香気甘味共に劣る (成 果)

新菌の特徴を明らかにし本県産味噌として色としては着色が少い点では一応適すると思はれるが透えは乏しく香味に於て劣る。他の麹菌との混用が不難かと思はれるので次の機会に試験を行い度い。

4.2.13 變調を呈した味液諸味について

勝田常芳、東邦雄

(目 的)

県下の業者に於て昭和32年 6月頃仕込んだ味液堆積諸味に熟成中異臭を生じ製品にも全様のクセが移行した例が一二有つた。この異状諸味の原因について検討し今後の参考に供することにした。

(概 要)

○ 変質発生の状況

①何れも味液堆積仕込の諸味であり変調の現象は味液の追加完了以後に起る様で異臭として硫化水素臭類似の泥臭とも云ふ可きものでP.Hの上昇が著しい。

②諸味の経過時期は何れも6~7月頃の所謂高温の気候であり種酵母を使用して諸味初期の醱酵は旺盛である。

③諸味救済の対策としては食塩添加により塩度を補正し(そのままでは17%位)18~19%とした、又 P.Hを48程度迄下げる為醋酸を添加したところ他の良質諸味と混合処理した結果は市販品として販売し得る程度の品質を維持出来た。尚この諸味を一部本場で30°Cで恒温器中に保持したが更に変質の傾向は認めなかつた。

○ 分析結果に現はれた特徴

変調諸味を補塩 P.Hを補正したもの(A)と経過順調な味液諸味の成分を比較すれば

	TN	NaCl	酸	P.H	還元糖	NH ₃ -N
A	1,495	19.86	0.96	4.9	ナシ	0.160
B	1,507	18.91	0.66	4.8	0.887	0.067

①変調諸味は糖分が分析値として現はれない位少なくアンモニア態窒素が多い。

②補塩し P.Hを補正してあるので分析値には出ないが食塩分は少く、P.Hが高かつた。

○ 顕微鏡比較しての特徴