



## 北伊醤油



### 内容

#### 第2章 醤油の原料

#### 豆知識 目次

▶ 醤油の豆知識TOPに戻る

▶ 第3章 天然醸造醤油

◀ 前のページへ戻る



<http://kitaishoyu.com/>

### ◆ 醤油の原料

醤油の原料は大豆と小麦、それに塩です。この他の原料は水と麹菌（こうじきん）だけです。

大豆にはたんぱく質が豊富に含まれており、畑の肉と呼ばれるほど栄養があります。このたんぱく質は、麹菌によって分解され、醤油がつくられていく過程で酵母、乳酸菌などの微生物の作用を受けて、醤油特有のうま味や色の成分に変化します。一方、小麦はでん粉を多く含み、主に、醤油の香りをつくり出す原料として使われます。塩は麹菌などを緩やかにほたらかせる大切な役割をします。

醤油は、もともと発酵等の製造過程を経ることにより、アルコール分を1から2%含むものになります。

原材料表示にアルコールが記載されている醤油がありますが、これは醤油に生育してくる産膜性酵母（いわゆる醤油のカビ）の防止が目的です。このため、保存料などの添加物を使わず、雑菌を防ぐためにアルコールを添加しています。



大豆、小麦、塩

#### ● 大豆

**丸大豆または脂肪加工大豆を使用します。**大豆はタンパク質や多量の油脂が含まれており、丸大豆を使用すると醸造の過程で醤油として搾った後でも油脂が上部に浮かぶので、最近は油脂を除去した脱脂加工大豆が主に使われています。一般には、脱脂加工大豆で作られた醤油は、「香りの立つキレのある風味」、「強いうま味」を特長とし、丸大豆を用いて造られた醤油は「まろやかさ」、「重厚な風味」、「深いうま味」が特長であるといえます。

#### ● 小麦

小麦には、たんぱく質と糖質が含まれており、小麦の炒り方一つで香りやあまみが左右されます。日本の醤油の特色は、炒った小麦を加えることによって複雑な味わいと香ばしさが生まれます。醤油の製造の過程で、小麦を炒り砕く（炒煎割砕）のは、酵素の作用を受けやすくすることと、砕かれた小麦は混ぜ合わせる大豆の表面を覆って水分の調節や雑菌の繁殖を防ぐ役割を担います。

#### ● 食塩

食塩水は単に塩味のもとになるだけでなく、もろみを雑菌による腐敗から守り、しょうゆ造りには欠かせない耐塩性や好塩性の有用菌の活動を助ける役割を担います。

#### ● 種麹

種麹は醤油の麹菌を培養したもので、醤油用のコウジカビ（*Aspergillus sojae*）が使われます。カビは分類学的には酵母に近い微生物です。コウジカビはタンパク質を分解する力が強く、大豆などの原料に含まれるタンパク質を分解して、旨味のもとになるアミノ酸やペプチドを作ります。

#### ● 麹菌

種麹に使用されるカビ（すなわち麹製造に使用されるカビ）を総称して、麹菌と呼びます。麹菌はジアスターゼ、プロテアーゼ、リパーゼなどの酵素があり、でんぷん、タンパク質、油脂などの加水分解を行います。また、麹菌は30種以上もの香りの成分を造り出す効果もあり、みそ、清酒、焼酎、みりん、米酢等醸造製品には必ず使われています。

#### ● 醤油の副原料、添加物

##### アミノ酸液

植物性たんぱく質の加水分解物です。具体的には、大豆や小麦グルテン、とうもろこしタンパク質を使用します。それは天然の原料に、乾燥、粉碎、抽出、分解、加熱、酵素処理、中和など、化学合成反応以外の手段（加水分解）で作られた「天然添加物」です。旨みの補強を目的としています。

加水分解とは...化合物に水が作用して起こる分解反応・有機化合物ではエステルや蛋白質が水と反応して酸とアルコールやアミノ酸などができる反応です。

##### うまみ調味料

醤油の深い旨味を作り出すためにグルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸などを混ぜ合わせるにより味の相乗効果がつくりだされます。

イノシン酸、グアニル酸、グルタミン酸などとカタカナで表記されると、化学合成されたかのような感じがしますが、実はこれらは天然の食材に含まれている旨み成分です。例えば、イノシン酸は鰹節（かつおぶし）に、グアニル酸は椎茸（しいたけ）に、そしてグルタミン酸は、だし昆布に含まれています。

##### 甘味料

醤油に甘みを付けたいときや淡口醤油の味を整えるために、甘草エキス（グリチルリチン）、ステビアサイド（ステビア）などが使われます。

▲ [このページの先頭へ](#)