

しょうゆの豆知識

まめちしき



北伊醤油

醤油の豆知識

ENCYCLOPEDIA of Soy sauce



有限会社 北伊醤油

内容

第4章 醤油の製造工程

豆知識 目次

▶ 醤油の豆知識TOPに戻る

▶ 第5章 現在の醤油造り

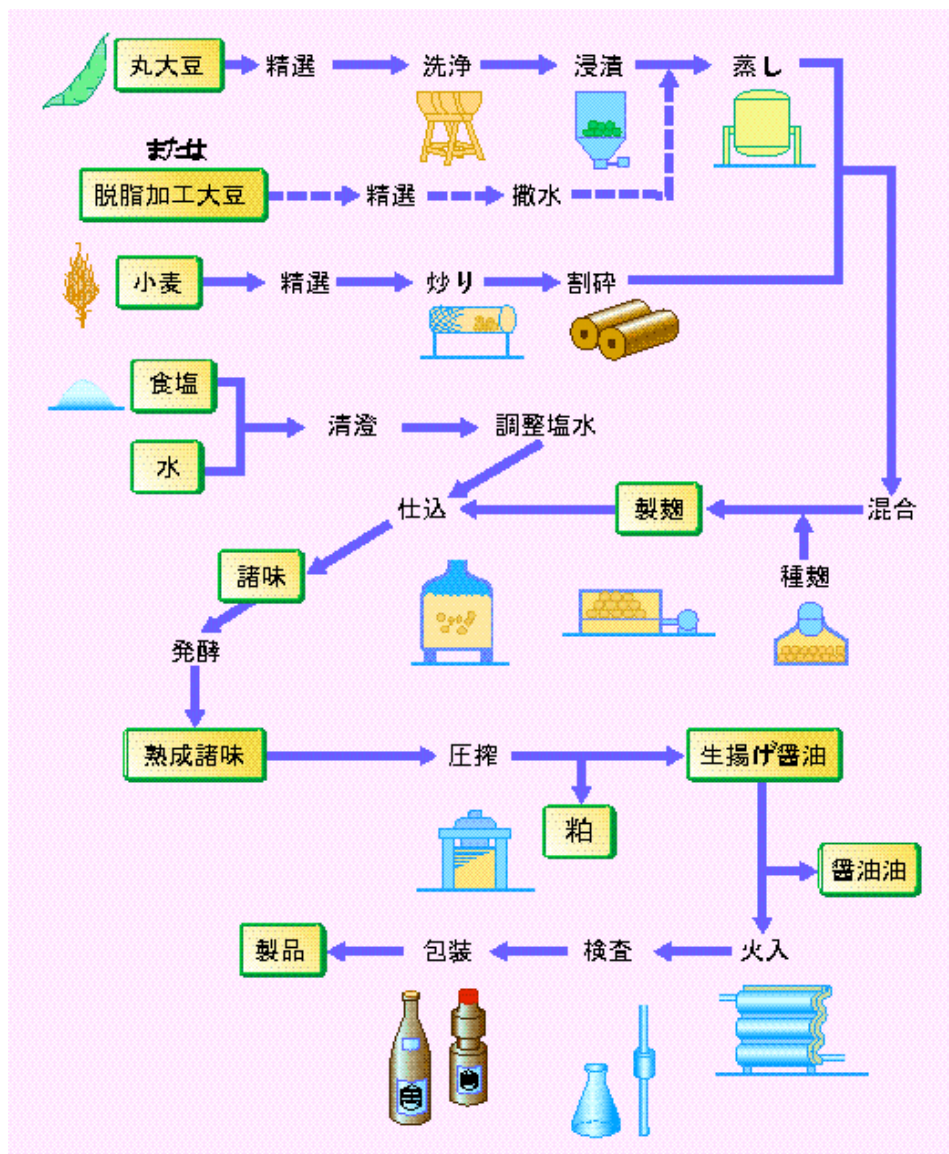
◀ 前のページへ戻る



<http://kitai-shoyu.com/>

◆ 醤油の製造工程

下に本醸造方式による「こいくち醤油」の製造工程を示します。



引用文献 大塚謙一：醸造学（株式会社 養賢堂）1996

- 丸大豆は洗浄後、水に浸せき（大豆に適度に水分を吸収させる）する。
- 麹菌が繁殖しやすいように、高压蒸気で指でつまんでつぶれるくらいまで蒸煮（蒸し）する。これにより大豆のタンパク質の性質が変わり、麹菌の酵素の作用を受けやすくなります。
- 小麦は炒ってから（炒り）、細かく割砕する。でんぷんがアルファ化し、麹菌の酵素のはたらきを受けやすくなります。
- 麹菌の成育には、適度な温度と湿度が必要です。蒸した大豆と炒った小麦を混合し、種麹（麹菌の胞子）を加え、25～30℃に保たれ、湿度95%以上に調整した麹室に入れて3日程かけて醤油麹をつくる（製麹：せいきく）この間、麹菌が均一に繁殖するように、全体をかき混ぜる《手入れ》という作業を2回行います。
3日経つと、大豆と小麦の表面に黄色胞子（麹菌の色）がびっしりと付き黄色がかった色となります。
- 出来上がった麹（こうじ）と食塩水を混ぜて発酵させます。（仕込み）、6から12ヵ月かけて、発酵、熟成した諸味（もろみ）となります。食塩水を加えたところで、麹菌の作りだした酵素が働き始めます。
こうしてもろみは、木製の大樽あるいは仕込みタンクの中でゆっくりと発酵・熟成し、醤油の色・味・香りが醸し出されていきます。
- 熟成させた諸味（もろみ）を濾布に包み、数日かけて徐々に圧搾機で圧搾し、生しょう

ゆと粕に分けます。この醤油が生揚（きあげ）醤油です。

7. 生揚げ醤油を加熱殺菌（火入れ）します。火入とは加熱することで、香味・色沢の調熟、殺菌、酵素の失活、熱凝固物の除去が行われます。醤油の香ばしい風味はこの火入で生まれます。最後に火入によって生じたオリ（沈殿物）をろ過して、醤油のできあがりです。

昔ながらの方法、本醸造方式で作った醤油は、大豆の蛋白質が分解してできる20種ものアミノ酸の旨味、大豆の脂肪分が分解してできるアルコール分などの風味もよく、とてもおいしいのです。

▲ [このページの先頭へ](#)