

# しょうゆの豆知識

まめちしき



## 北伊醤油



### 内容

#### 第5章

#### 現在の醤油造り

### 豆知識 目次

▶ 醤油の豆知識TOPに戻る

▶ 第6章 醤油の種類

◀ 前のページへ戻る



<http://kitashoyu.com/>

### ◆現在の醤油造り

大豆は普通、脱脂大豆が使われます。丸大豆醤油というのは脱脂大豆ではない普通の大豆のことです。醤油には「丸大豆醤油」と表記した醤油と、表記していない普通の醤油とがあります。

大豆は、たんぱく質：35.3%、脂質：19.0%、炭水化物：28.2%という成分組成です（「五訂 日本食品成分表」より）。これを脱脂して19%の油を取り去ったものを「脱脂加工大豆」といいます。その違いは次のとおりです。

表記していない醤油は「脱脂加工大豆」という、食用油を搾った（搾油）あとの大豆を原料に使用します。キレのある風味と旨味のある醤油がつくれます。現在、醤油づくりに使われる脱脂加工大豆が全体の80～85%までを占めています。それに対して、「丸大豆醤油」は油脂を搾る前の、**丸のままの大豆を原料**としてつくります。丸大豆醤油の原料である「丸大豆」とは、この搾油を行っていない（油分を含んだ）大豆を使って醸造し、最後にしょうゆに浮いてくる油分を取り除きます。「丸大豆」か「脱脂加工大豆」の違いは大豆の中の油脂のあるなしなのです。「丸大豆」のこの油脂が大豆の油脂成分が醸造中に脂肪酸とグリセリンなどに分解されます。グリセリンは甘味をもった油で溶けやすい性質を持っています。これが、長い熟成の間に醤油の中に溶け込んでいく為に、まろやかな風味と深みが特長の醤油になります。また、油はアルコールと反応して香りのもと（エステル）になるので、醤油の香りも違ってきます。

伝統文化としての醤油はもちろん丸大豆を使用します。現在、「丸大豆醤油」は本物指向の高級な商品として製造・販売されています。

注1) 現在の醤油は、脂肪加工大豆を原料として多く作られています。

注2) 丸大豆醤油は、丸大豆を原料として昔ながらの方法で作られています。

<p>丸大豆醤油</p> 	<p>原料：丸大豆</p> <p>醤油を製造する過程で、最後に大豆の油が浮き出る。これを取り除いたものが丸大豆醤油となる。</p>
<p>普通の醤油</p> 	<p>原料：脂肪加工大豆</p> <p>油を搾ったあとの大豆。醤油の製造上あまり必要のない大豆油分をあらかじめ取り除いたものです。</p>

現在、メーカーで作られている製造方式は三つあります。本醸造（天然醸造）方式、新式醸造方式、アミノ酸液混合方式です。

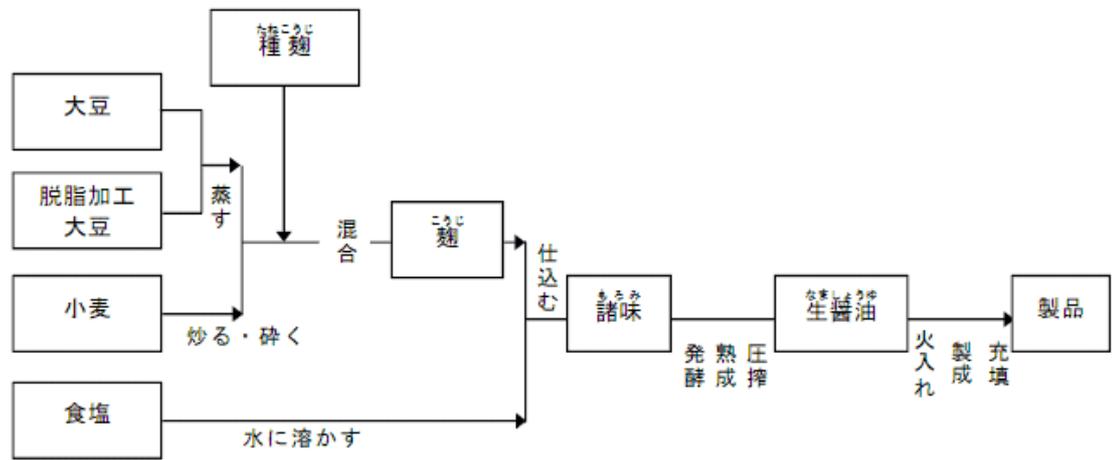
### 本醸造（天然醸造）方式

原材料の大豆、小麦などの全てを麹菌や酵素で発酵、熟成させて造る伝統的な醤油本来の製造法方式。

昔からの製法で、蒸した丸大豆（または、脱脂加工大豆）と、炒って挽き割りした小麦をほぼ等量混合し、種麹を加えて「麴」を造る。これを食塩水と一緒にタンクに仕込んで「諸味」を造り、攪拌を重ねながら半年から一年、発酵・熟成させる。麹菌や酵母、乳酸菌など微生物の力が働いて分解・発酵が進み、さらに熟成されて醤油特有の色・味・香りが生まれる。

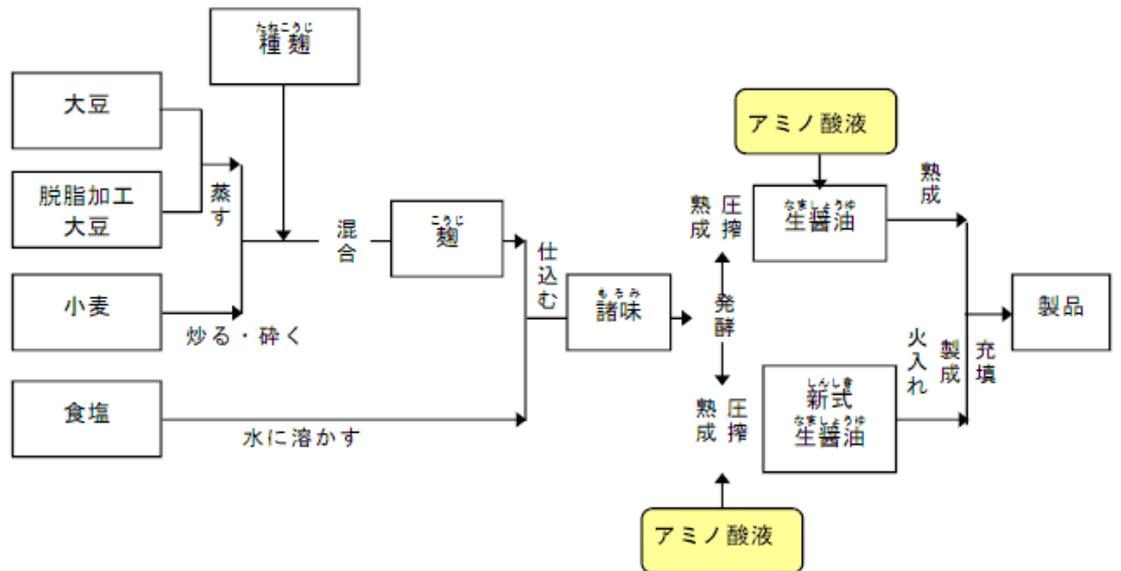
醗酵熟成後、搾汁して濾過した液汁（生醤油）を火入れと呼ぶ加熱殺菌をして醤油となります。

つまり、タンパク質を分解して種々のアミノ酸に変える工程を、**すべて麹菌がつくる酵素の働き**でおこなっています。本醸造でつくられた醤油は色や味、香りすべてにおいてバランスのとれた、よい醤油といえます。みそと清酒、醤油はいずれも麹菌を利用してつくられますが、原料のすべてを麴にして仕込むのは豆みそと醤油だけです。



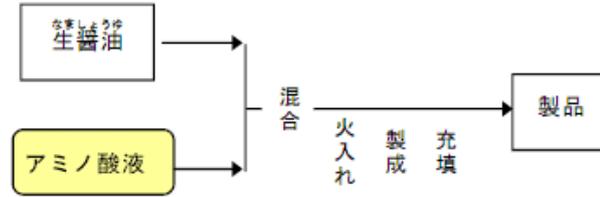
新式醸造方式

「諸味」または、それを搾った「生揚げ醤油」に、大豆（脱脂加工大豆）などの植物性タンパク質から抽出したアミノ酸液を加え、3ヶ月ほど発酵・熟成後、本醸造と同様に濾過・加熱したものです。アミノ酸液特有の旨味を生かした醤油です。大豆や小麦グルテンなど植物性高タンパク質を酸加水分解してつくったものをアミノ酸液（20種のアミノ酸を含む）といい、個々のアミノ酸まで単離せず、種々のアミノ酸などが複合した状態を保っているものです。  
 ※化学調味料（化学合成されている単品のアミノ酸）とアミノ酸液（20種のアミノ酸を含む天然物）は、同じではありません。



アミノ酸液混合方式

「諸味」またはそれを搾った「生醤油」に、大豆（脱脂加工大豆）などの植物性タンパク質から抽出したアミノ酸液を加え、熟成させる。  
アミノ酸液は、本醸造で作られるアミノ酸とは異なる独特の香りと旨みがあり、この風味と旨味を生かした醤油です。本醸造しょうゆのように発酵・熟成は行わずに造ります。



### ■ 国内の生産状況

1. 全国の生産量の比率は、こいくちしょうゆが全体の82%を占め、うすくちしょうゆが15%、たまりしょうゆが2%、再仕込みしょうゆとしろしょうゆが合わせて1%となっています。この比率は地域によって偏りがあり、東日本ではこいくちしょうゆがおおむね9割を占めていますが、西日本では約6～8割に下がり、代わりにうすくちしょうゆの比率が2～4割と東日本より高くなっています。
2. 全国の生産方式による生産量の比率は、本醸造が全体の79%、新式醸造が18%、アミノ酸液混合が3%となっています。が、東北、北陸、近畿、中国地区と四国西部では新式醸造の比率が全国より高く、また、九州地区では新式醸造とアミノ酸液混合の比率が全国より高くなっています。

▲ [このページの先頭へ](#)