

しょうゆの豆知識

まめちしぎ



北伊醤油



内容

第6章 しょうゆの種類

豆知識 目次

▶ 醤油の豆知識TOPに戻る

● 第7章
濃口醤油と淡口醤油

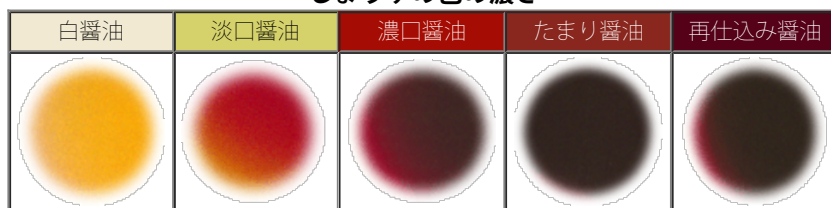
◀ 前のページへ戻る



<http://kitaishoyu.com/>

◆ しょうゆの種類

しょうゆの色の濃さ



醤油の種類

日本農林規格（JAS規格）で醤油は、「こいくち」「うすくち」「たまり」「さいしこみ」「しろ」の5種類に分類されています		代表的な料理
こいくちしょうゆ (濃口醤油)	普通に醤油といわれているもので、全しょうゆの生産量80～90%を占めているといえます。現在では全国的に作られています。主に千葉県銚子、野田を中心にして関東で発達したものです。 原料は大豆・小麦50%、食塩。塩分は16～18%です。	一般的な醤油。つけしょうゆ、かけしょうゆ、煮物しょうゆのほか、あわせしょうゆにも適しています。
うすくちしょうゆ (淡口醤油)	京都、大阪を中心にして関西で発達したしょうゆです。 原料は「こいくちしょうゆ」と同じです。色を淡く仕上げるために塩分濃度を高くし、発酵を押さえたり、火入れ温度を「こいくち」より低くするなどの工夫により生産されています。また仕上げに甘酒等を加え甘味をつけます。香りが弱い。塩分は「こいくちしょうゆ」より約1割ほど高い（約19%）。	関西料理には欠かせないしょうゆです。料理の素材を生かす野菜、白身の魚、和風煮物やお吸い物等に使われています。
たまりしょうゆ (溜醤油)	東海地方の愛知県・三重県・岐阜県で古くから愛用されています。 原料は大豆がほとんどで、極めて少量の小麦を加えます。色が濃く、とろりとした濃厚な味がします。	佃煮、せんべいなどの加工用などに使われています。またさしみなどのつけしょうゆや照り焼き、煮物などのツヤがでる料理に使われています。
さいしこみしょうゆ (再仕込み醤油)	山口県が主産地で、九州や山陰地方でつくられています。 「甘露醤油」とも呼ばれ、色も成分も、特に濃厚な醤油です。再仕込み醤油は名前の通り、一度できあがった生醤油に、再び麴を入れて二度仕込んだ醸造法で、濃口よりも約倍の材料と時間をかけて造られています。手間と技術を要するため、上等の醤油として知られています。	こいくち醤油に比べて色沢・味が濃厚で、溜しょうゆより香りがあります。煮物に使われたり、かけ醤油として刺身や寿司のほか、鍋ものにつけだれや料理のかくし味などに使用できます。
しろしょうゆ (白醤油)	名古屋地方特有の薄口しょうゆの一種です。 コハク色の透明なしょうゆです。 （「うすくちしょうゆ」よりもさらに色がうすいしょうゆです） 原料は小麦がほとんどで、大豆が少量使われる。熟成は短時間です。淡白な味と高い香りが特徴です。また小麦が主原料なので、糖分が高いのも特徴の一つです。	うどんのつけや吸い物、鍋料理などに使われます。また、材料の色や風味を生かす料理（野菜や魚などの料理）などにも適しています。

しょうゆの種類 品質の主な規格

種類	項目	特級	上級	標準
こいくちしょうゆ (濃口醤油)	全窒素分 無塩可溶性固形分 アルコール分	1.50% (容重) 以上 16% (容重) 以上 0.8% (容重) 以上	1.35% (容重) 以上 14% (容重) 以上 -	1.20% (容重) 以上 - -
うすくちしょうゆ (淡口醤油)	全窒素分 無塩可溶性固形分 アルコール分	1.15% (容重) 以上 14% (容重) 以上 0.7% (容重) 以上	1.05% (容重) 以上 12% (容重) 以上 -	0.95% (容重) 以上 - -
たまりしょうゆ (溜醤油)	全窒素分 無塩可溶性固形分	1.60% (容重) 以上 16% (容重) 以上	1.40% (容重) 以上 13% (容重) 以上	1.20% (容重) 以上 -
さいしこみしょうゆ (再仕込み醤油)	全窒素分 無塩可溶性固形分	1.65% (容重) 以上 21% (容重) 以上	1.50% (容重) 以上 18% (容重) 以上	1.40% (容重) 以上 -
しろしょうゆ (白醤油)	全窒素分 無塩可溶性固形分	0.40% (容重) 以上 0.70% (容重) 未満 18% (容重) 以上	0.40% (容重) 以上 0.80% (容重) 未満 15% (容重) 以上	同左 12% (容重) 以上

全窒素分

しょうゆの原料の大豆と小麦のたんぱく質がこうじ菌の酵素により分解されます。そのことにより、旨みを出すグルタミン酸をはじめとして多くのアミノ酸類がでます。これらのアミノ酸は窒素をもっているため、全部を合計するということで、全窒素分という表現にし、測定して旨みをきめる要素としています。全窒素分が多いほど旨みがあります。

無塩可溶性固形分

しょうゆに溶存している物質のうち、食塩以外の物質の多さ、少なさをあらわす指数です。

アルコール分

しょうゆの醗酵により生成されるアルコールのことをいいます。

醤油の原料と産地・全生産量の割合率 (まとめ)

種類	原材料	主な産地	生産量の割合
こいくちしょうゆ (濃口醤油)	大豆にほぼ等量の小麦	全国	約82.5%
うすくちしょうゆ (淡口醤油)	同上および米を使用することあり	ほぼ全国	約14.5%
たまりしょうゆ (溜醤油)	大豆のみ、または大豆に少量の小麦	愛知、三重、岐阜	約1.8%
さいしこみしょうゆ (再仕込み醤油)	生揚げにこいくちしょうゆの麩を仕込む	山口、中国、九州	約0.7%
しろしょうゆ (白醤油)	少量の大豆に小麦	愛知、千葉	約0.6%

▲ [このページの先頭へ](#)