

しょうゆの豆知識

まめちしぎ



北伊醤油



内容

第11章 醤油の賞味期限

豆知識 目次

▶ [醤油の豆知識TOPに戻る](#)

▶ [第12章
醤油の標準成分表](#)

◀ [前のページへ戻る](#)



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

◆ 醤油の賞味期限

◇ 賞味期限・保存表示

名称	こいくちしょうゆ(本醸造)
原材料名	脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール
内容量	1リットル
賞味期限	年月
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	日本橋醤油株式会社 東京都日本橋小網町3

商品のラベル表示(例)

ラベルには、しょうゆの種類や製造方式はもちろん、原材料名、内容量、賞味期限、保存法、製造者など、商品を選ぶ際に目安となる情報が記載されています。

◇ 醤油の賞味期限と保存法

開栓前の賞味期限	保存方法	こいくち・たまり・さいしこみ	うすくち	しろ
プラスチック・ボトル	直射日光を避け 冷暗所に保存	18ヶ月	12ヶ月	-
ガラスびん 缶		24ヶ月	18ヶ月	8ヶ月

開栓後	賞味期間
5℃で保存 (冷蔵庫に入れた方がよい)	1ヶ月 (風味が落ちてしまう為)

■ 醤油は、鮮度が落ち風味が損なわれるが、その殺菌効果により腐ることはない。

■ 醤油の表面に生えている黴は、酵母菌の一種で、基本的には身体に入っても害はない。

保存法

しょうゆは時間がたつとともに色が濃くなり、風味も落ちてきます。

そのため、保存においては、直射日光を避け、なるべく涼しいところに置くなど注意が必要です。開栓前は、基本的に長期保存しても酸敗・腐敗しにくいものですが、本来のおいしさを味わうためにも規定の賞味期限内に食べきったほうがよいでしょう。

また、開栓後は空気に触れることで酸化が進むため、きちんと栓をし、冷暗所に保存する必要があります。これはカビを防ぐことにもなるので、家庭で保存する場合には、冷蔵庫にしまうのが最適です。冷蔵庫に保管してある容器から、使いきるぶんだけ小型の容器に移し替えて使用することも、品質の保持にはよい方法。

このように保存法に気をつけた上で、一カ月くらいで使い切るのが理想的です。

醤油の褐変現象

この、醤油の色が黒ずんでくる褐変現象はメイラード反応と呼ばれるもので、醤油中の糖分とアミノ酸が化学反応をおこしてできたメラノイジン物質によるものです。色が悪くなってただけで無害で十分食べられます。

醤油は長くおいても悪くなることはありませんが、褐変現象が起きてくれば香りも落ち、醤油の本当のおいしさが失われてきます。

褐変現象は、空気にふれたり、紫外線(日光)に当てたり、熱を加えたりするといっそう早まります。その為、栓をあけたら「冷暗所」へ置くのが上手な保存法です、おいしさを長持ちさせるには、栓を開けたら冷蔵庫に入れるのが一番、色・味・香りがより長持ちします。

◇ 賞味期限と消費期限との違い

平成15年から「賞味期限」（JAS法）と「品質保持期限」（食品衛生法）が統一され、すべて「賞味期限」になっています。新しい「賞味期限」と「消費期限」の定義は以下のとおりです。（[加工食品の表示に関する共通Q & A（第2集：期限表示について-農林水産省へリンク](#)）より）

「**賞味期限**」は美味しく食べられる期間であり、「**品質保持期限**」は品質が新鮮に保たれている期間を現しているように思われ、期限以降は食べられなくなるような感じを与えます。期限表示への以降に伴い、JAS行政を扱う各省共に、賞味期限と品質保持期限は同義語として扱われるようになっています。ご承知のように賞味期限（品質保持期限）の表示方法と用語は、「容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持し得ると認められる期間」とし製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が三ヶ月以内のものは年月日で、三ヶ月を越えるものは年月で表示する。」と決められています。

賞味期限	定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。
消費期限	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

賞味期限とは「容器包装が開かれていない製品が、表示方法によって保存された場合に、その食味及び品質特徴を十分に保持しようと製造業者が認める期間」と定義されています。

つまり、メーカーが独自に決めても良いのですが、醤油業界では官能検査のベテランが、醤油の種類別・販売する容器別に、未開栓の状態室温（20度）で保存し、その品質保持期間を決定しています。

◇ 賞味期限の設定

賞味期限の設定方法は、製品の品質特性に大きく左右されますが、次のような手順で決めている例が多いようです。

1. 保存試験の実施

製品の保存、流通温度で、製造直後の試料を次の検査回数を配慮して保管します。保存期間は、予想される賞味期限の約1.5倍程度といわれています。

2. 抜き取り検査の実施

想定される賞味期限までに一定間隔で（ドレッシングの例を参照）保存した製品を抜き取り

（3～5検体が一般）、検査します。

検査は官能検査（色、香り、外観等）、理化学検査（酸化、過酸化物質等）、細菌検査があり

ます。食品の特性にあわせて選択する必要があります。

3. 検査結果の評価

官能検査で異常が発見されたり、理化学検査で基準以上の値となった時点を賞味期限限界とし、賞味期限限界値を決めます。

4. 賞味期限の設定

賞味期限限界値に安全率（70%をとる場合もあります）を掛けて、賞味期限を設定します。

しょうゆー 日本醤油協会

1. しょうゆの特性と品質変化の要因

しょうゆは、本来、高濃度の塩分を含むものであるため、常温流通でも十分保存できる食品

である。賞味期限内では品質特性のうち、食塩分、全窒素分、可溶性固形分等は変化しないが、製造後の品質は温度の変化により、色、味、香りが経時的に変化する。

変化の早さは色が最も早く、色度に顕著に現れる。

2. 期限設定の検査方法

① 色度（標準色度計で測定）

こいくちしょうゆ 7ランク下がった時点

うすくちしょうゆ 13ランク下がった時点

しろしょうゆ 8ランク下がった時点を目安とし

② 保存試験の官能評価（3点採点法：新鮮さを失っていないもの1点、新鮮さを失っているも

の2点、新鮮さがまったくないもの3点) 2点を賞味期限限界とする。

3. 賞味期限の設定

2の考え方を踏まえて、摂取可能な期限より更に十分な安全率を考えた標準的な期間を下表のとおりとした。

包装形態	賞味期限までの期間		
	こいくちしょうゆ	うすくちしょうゆ	しろしょうゆ
プラスチックボトル	1 8カ月	1 2カ月	—
ガラスびん	2 4カ月	1 8カ月	8カ月
缶	2 4カ月	1 8カ月	8カ月

注1) たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆはこいくちしょうゆに準ずる。

注2) 実際の賞味期限は、使用原材料、製造方法又は容器包装等の特性に応じて製造業者等が適正に定める。特に、缶、小袋詰め等の特殊容器については十分配慮すること。

■ 参考資料

- しょうゆ情報センター (日本醤油協会)
- 独立行政法人 農林水産消費技術センター
- 発掘! あるある大事典/ #121
- 財団法人食品産業センター

▲ [このページの先頭へ](#)