

6 海洋深層水を配合したみその品質特性

ねらいと成果

香住町では香住沖海洋深層水（以下、深層水）を有効利用した特産品開発が要望されている。

そこで、深層水を配合したみそとして、①みそ仕込み時の種水に深層水を用いたみそ（以下、深層水（種水）みそ）、②深層水を煮釜で加熱濃縮した塩（以下、深層水塩）を用いたみそ（以下、深層水（塩）みそ）の品質について検討した。その結果、深層水（種水）みそは香味のよいみそ、深層水（塩）みそはNa含量が低く、Mg含量が高い、まろやかなみそとなった。

内 容

1. 深層水、深層水塩のNa、Mg、K、Ca含量

深層水の塩分は3.2%で、Naを0.97%、Mgを0.12%含んでいた。深層水塩はNa含量（26.4%）が低いほか、Mg含量（3.1%）が特に高く、それぞれ並塩の61%および17倍含んでいた（表1）。

2. 深層水を配合したみその熟成経過

表2の原料配合でみそを仕込み、みその熟成の指標であるpHの低下と着色程度（ハンタ-△E値）および

表1 深層水、深層水塩の水分、塩分、Na、Mg、K、Ca

	水分 %	塩分 %	Na %	Mg %	K %	Ca %
深層水	—	3.2	0.97	0.12	0.04	0.04
深層水塩	6.3	—	26.4	3.1	0.86	1.1
並塩（参考）	1.1	—	43.5	0.18	0.22	0.06

熟成度（官能による判定）の変化を調査した。

①深層水（種水）みその熟成中のpHの低下、着色程度の変化および熟成度の経過は通常のみそと差がなかった。②深層水（塩）みそはpHの低下は速かったが、熟成度の経過は通常のみそと差がなく、熟成期間は10～12か月は必要であった（表3）。

3. 深層水を配合したみその品質特性

①深層水（種水）みそは色調や成分含量は通常のみそと差がなかったが、香味やみそ汁の味の評価が高かった。②深層水（塩）みそは色調は通常のみそに比べて白く、成分含量は酸の生成が多かったほか、深層水塩自体の成分組成に由来して、Naが通常のみそ65%と少なく、Mgが8.5倍、Kが1.3倍、Caが2.6倍と多く含まれ、香味はまろやかだった（表4）。

普及上の留意点

深層水を配合したみそは、深層水に由来するミネラル成分を持つので、この特徴を前面に出したPRが望ましい。

田畠 広之進（部長（加工））

表2 みその原料配合量 (単位:kg)

	大豆	米麹	塩	種水
①深層水（種水）みそ	6	7.5	並塩 3.2	深層水 2.1
②深層水（塩）みそ	〃	〃	深層水塩 3.6	水道水 1.7
③通常のみそ	〃	〃	並塩 3.3	〃 2.0

注) 塩、種水量は深層水、深層水塩の水分量で補正

表3 深層水を配合したみその熟成中の色調（ハンタ-△E値・着色程度）、pH、熟成度の経時変化

	6か月目			8か月目			10か月目			12か月目		
	△E値 ¹⁾	pH	熟成度 ²⁾	△E値	pH	熟成度	△E値	pH	熟成度	△E値	pH	熟成度
①深層水（種水）みそ	47	5.42	1.9	47	5.35	2.2	48	5.25	3.0	52	5.18	3.4
②深層水（塩）みそ	44	5.23	1.8	46	5.12	1.9	47	5.04	3.1	50	4.83	2.8
③通常のみそ	48	5.46	2.1	48	5.34	2.1	50	5.30	3.0	53	5.22	3.4

¹⁾ ハンタ-△E値：着色程度（0:白～100:黒） ²⁾ 5段階評価（1:未熟成～3:適熟成～5:過熟成）、³⁾ ナリスト8人

表4 深層水を配合したみそ（熟成期間12か月）の色調（ハンタ-△E値）、酸度、Na、Mg、K、Ca、官能評価

	色調			酸度 ¹⁾		Na	Mg	K	Ca	官能評価 ²⁾			
	L	a	b	目視	I	II	%	%	%	%	色沢	香味	みそ汁の味
①深層水（種水）みそ	50	12	21	淡茶褐	7.3	7.7	6.2	0.30	0.28	0.06	4.1	4.0	3.9
②深層水（塩）みそ	53	10	20	淡黄褐	8.2	7.9	4.2	1.8	0.38	0.13	3.3	3.2	3.1
③通常のみそ	49	12	20	淡茶褐	7.0	7.7	6.4	0.21	0.29	0.05	4.2	3.6	3.1

¹⁾ みそ10gの中和に要した0.1N水酸化ナトリウムのmlで、酸度I（～pH7.0）は有機酸の大部分、酸度II（pH7.0～8.3）はアミノ酸の大部分を反映する

²⁾ 5点評価（5:よい～3:ふつう～1:わるい）、³⁾ ナリスト8人