

現 地 情 報

「太子みそ」の仕込み時期別の熟成適期の把握と加温による熟成適期の調整

「太子みそ」は、味噌^もの仕込み時期（冬、春、夏仕込）で熟成適期（熟成期間）が8～12か月と違いがあり、夏仕込みは熟成12か月目に熟成適期となる。夏仕込みは他の仕込み時期に比べて長い熟成期間を要するが、熟成5か月目に加温することで熟成期間を2か月短縮することができる。

取組背景

太子加工合同会社（揖保郡太子町）は地元産米、大豆を原料に「太子みそ」を通年で仕込みを行っている。仕込み時期別の熟成適期の違いが客観的に把握できていないため、品質の安定性が懸念された。そこで、仕込み時期別の熟成適期を明らかにするために調査を行った。

取組結果

熟成適期を熟成経過（pH、色調）と官能評価（色沢、香味）から判定し、冬仕込みは熟成10か月目、春仕込みは熟成8か月目、夏仕込みは熟成12か月目で熟成適期となった。

熟成に必要とされる積算温度（5500℃）の算出は北部農業技術センターで確立されている。そのデータを活用すると、夏仕込みが加温により熟成期間の短縮ができると推察し、仕込んでから5か月目に1か月間加温（25℃）をした。加温をした試験区では、慣行区に比べて熟成が速まり、熟成8～10か月目で熟成適期となった。（図）

実証試験の結果から、太子加工合同会社では、生産量と出荷量の関係をグラフ化し、想定される在庫量を分析した。在庫を一定に保つために生産計画を見直し、原材料の調達、生産時期を調整した。この取組をするにあたり、従業員同士の情報交換を活発にし、組織としての目標を共有し、課題に取り組むことができた。その結果、適正な在

庫量を保ち、労働時間の削減により経営改善を行うことができた。

今後の方針及び普及上の注意事項

仕込み時期に応じて熟成温度の調整や熟成完了品の冷蔵保存による品質保持を活用し、安定した品質の商品を周年供給できる体制づくりを進める。

味噌の熟成適期は、地域の気候、気温、湿度、材料等の様々な条件で変わってくる。そのため、普及に当たっては、味噌加工組織ごとに現地での検証が必要である。

山村 勇太（前龍野農業改良普及センター）

（現南淡路農業改良普及センター）

（問い合わせ先 電話：0791-63-5684）

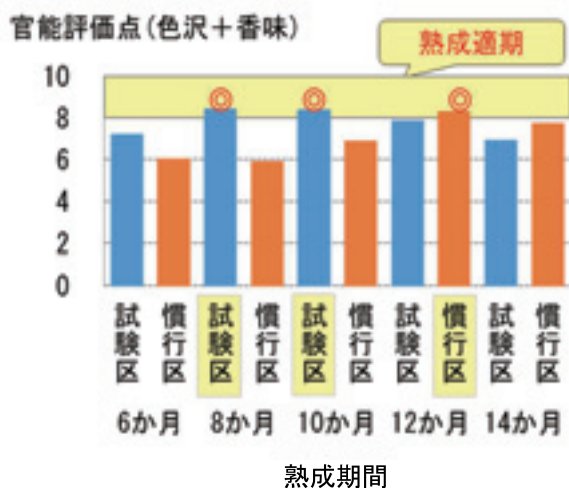


図 夏仕込の熟成中の官能評価点（色沢、香味）※
※各項目を5点評価（5：よい 3：ふつう 1：わるい）とし、合計点8.0以上を熟成適期とした。パネリスト7～8人

ひょうごの農林水産技術 No.213 (2021.5) ※本内容は、当センターホームページにも掲載

令和3年5月25日

兵庫県立農林水産技術総合センター (0790) 47-2408