

A-34 山梨県下自家醸造めそに於ける自家製麴の実態と品質

山梨県立冠丈 〇 犬飼道子

山梨大坂育 喜原絢子 小椋豊子

目的 自家醸造めそに使用されている麴の実態と、自家製麴の品質について検討した。

方法 実態調査：時期は昭和50年10月、対象地区は山梨県の中北巨野郡、蓮崎市、富士吉田市で、対象者は消費生活研究会の員である。アンケート調査を行い85部集ったものを集計した。麴の品質：自家製麴材料として米4俵、麦4俵の中1俵は大麦+大豆麴であった。対象として市販麴米1俵、麦1俵を加え合計10俵につきアミラーゼ活性をヨード、ヨードカリ法で、プロテアーゼ活性をカゼイン消化法で行った。尚活性の経時変化もしらべた。

結果 実態調査でわかった事は、自家製麴での自家醸造めそが30%弱であった。かつては自家製麴であったが手向を省く理由で市販品に切り変わったものか45%弱であった。麴材料としては米+大麦が約53%で大半を占めていた。麴の品質については、市販麴にくらべてやはりアミラーゼ、プロテアーゼ共に自家製麴は劣っていた。自家製めその品質の劣る原因の一つになっていると考えられる。自家製麴でアミラーゼ力価の劣るものは、プロテアーゼ力価も劣っていた。但し大豆の入った自家製大麦麴は、アミラーゼ力価が極端に悪いのにプロテアーゼ力価は市販麴よりもよかつた。自家製麴にありて、米麴と麦麴での力価の差は殆ど無いと言える。活性の経時変化に関して言えば、アミラーゼは8日頃から、プロテアーゼは12日頃から活性が落ちていった。麴が出来て味噌が仕込まれる日数も、大体この程度の範囲内にあり活性の上から妥当なことと思われる。