

目的 三訂成分表においては、本みりんの糖質が31.5%であったが、三訂補においては41.9%に訂正された。また近年はみりん風調味料も販売され、実際の使用における本みりんと比較も必要となってきた。そこで本みりん、みりん風調味料に相当する甘味強度を求めて、みりんのシヨ糖への換算値を明らかにした後、本みりん、みりん風調味料、シヨ糖・清酒液を調理に用い、それらの効果を官能検査により検討した。

方法 本みりん、みりん風調味料と、20%、30%、35%、40%、50%シヨ糖・清酒液とを比較して、みりん類に相当するシヨ糖濃度を求めて換算値とした。その結果をもとにシヨ糖・清酒液を調製し、本みりん、みりん風調味料と共に、そばつゆ、てりやき、きんとんに調味料として用い、それらの差異を観察した。また加塩されたみりん風調味料中の食塩濃度を定量し、この食塩分を調整して同様に調理に供し、塩みりんの使用法についても検討した。官能検査は評兵法を用い、色、てり、香り、甘味強度、塩味強度、味のよけ及び総合評価について質問した。パネルは本学調理学研究室の職員約10名で構成した。

結果 本みりん、みりん風調味料に相当するシヨ糖濃度は約30%であり、最近のみりん中に含まれる糖質が増加したとしても、みりんのシヨ糖への換算は従来どうり30%でよいことがわかった。本みりん、みりん風調味料、30%シヨ糖・清酒液の相違については、それらを水で希釈したものでは、味の臭で明らかに判別されたが、そばつゆ、てりやき、きんとんに用いて比較した結果については、ほとんど差異は認められなかった。加塩されたみりん風調味料中の食塩濃度は1.6%で、これを調整した場合も結果は同様であった。