

目的 味噌は気候風土、食習慣などに適応した形で古来から生産され、食されてきた。そのため種類は非常に多く、原料別には米味噌、麦味噌、豆味噌、色調によっては白味噌、赤味噌、淡色味噌、そして醸造形式によつては醸造味噌、速醸味噌、栄養強化味噌等に分けられる。味噌醸造の原料面から考察すると、豆腐製造時に副産物として生ずる不溶性画分、いわゆる「おから」は、その栄養成分の豊富さにもかかわらず、一部「うの花」として食用とされる他は、ほとんどが飼料用となっているのが実情である。今回はこのおからの有効利用という事を考慮して、味噌醸造工程中に利用し、その風味の変化を検討すると共に味噌を用いて調理を行ない同様に風味の変化を検討し、知見を得たので報告する。

方法 ①大豆を蒸煮し、常法により味噌を醸造した。この時、大豆の代りにおからを25%~100%まで添加し、同様に醸造して試料とした。試験は醸造時から1年まで経時的に行なつた。
②味噌としての風味は、味噌単独、味噌汁として対照区との二点比較法により官能検査を行ふた。
③味噌の醸造工程中の還元糖、ニヒドリン発色物、遊離アミノ酸含量の変化および色の変化と色差計で測定した。またアルコールの生成量の変化もガスクロマトグラフィーで分析した。

結果 ①官能検査の結果、味噌単独ではおから25%添加、味噌汁ではおから50%添加したものでも利用が可能であった。②おから25%添加のものは大豆100%のものと色差がほとんど同一であった。アミノ酸、ニヒドリン発色物質量は製造時に比較し、1年後では増加、還元糖含量は反対に減少の傾向が認められ、おから25%添加のものは成分的にも対照区とほぼ同様の値を示すのが観察された。