

A-81 みそ汁中の諸成分（食塩濃度，全窒素量，直接還元糖）間の相関々係
—会津地方で作られているみそ汁について—

会津短大 ○佐原 昊
飯塚 宣子

1. みそ汁は，だし汁に実を入れ最後にみそを溶かして作られる。したがって，みそ汁中の各成分は，素材として用いられるだし，実およびみその種類あるいは量によって影響をうけると考えられる。このうち，だしとみその種類と量は季節によってさほどかわりはないが，実の種類についてはかなりの季節的な変動があると思われる。そこでみそ汁の塩辛さ（食塩濃度），旨さ（全窒素量）および甘さ（直糖）が相互にどのように関連しているかを会津地方の主として農家で作られているみそ汁を材料として日々別および季節別に検討した。

2. みそ汁を採取した家は喜多方市を中心に存在し採取戸数は春季91戸（うち農家56戸）夏季87戸（農家58戸）冬季79戸（農家52戸）合計延257戸（農家166戸）である。採取時期は春季1966年5月17～19日，夏季同年7月12～14日，冬季同年12月16～18日の計9日間である。

3. 春季では，塩辛さの強い（食塩濃度の高い）みそ汁は概して甘く（直糖が比較的多く），しかも旨味もある（全窒素量が多い）が，甘さの強いみそ汁は必ずしも旨味のあるものとはいえなかった。この傾向は夏季においても大体同じであった。これに対し冬季は以上のほかに甘さ（直糖）と旨さ（全窒素量）との間にも正の相関が認められた。また，上記三成分間の相関々係は春季を除いて調査日によってかなりの変動が認められた。