

ちに不溶物が急速に沈降しはじめ、約20分でその大部分(90%)が沈降するのを認めた。仕込年度別にみれば、昭和39～40年仕込み(1～2年みそ)が昭和30～36年仕込み(5～11年みそ)および昭和37～38年仕込み(3～4年みそ)に比べてみそ液の沈降速度は最も遅く、品質がすぐれていると推定された。しかし、既に明らかにされている市販みそと比較すればいずれも沈降速度が早く品質が劣っていると思われた。また、沈降速度とみその化学成分との相関関係をみたところ、ほとんどの成分との間に相関関係を認めることができなかった。

A-82 会津地方における農家自家醸造みその沈降速度について

会津短大 ○飯塚 宣子
佐原 昊

1. みそ汁をたてた場合にみられる上澄みの生ずる速度(沈降速度)は汁の素材であるみその品質を判定する一つの手段であるといわれる。そこで、本報では、会津地方における農家自家醸造みそについてみそ液の沈降速度を測定し、この速度が経時的に如何に変化するか、仕込み年度の違いによって異なるかどうか、また、みその化学的成分と如何なる関係があるかをみた。

2. 採取方法は前回同様、みそを採取した家庭は福島県喜多方市を中心に存在する農家46戸である。採取年月日は1966年7月9日～11日である。沈降速度の測定は主として伊東の報告によった。

3. 経時的に観察した結果、どのみそも測定開始後直