

麴カビ(*Aspergillus oryzae*)の生育におよぼすにわとこ茶の効果
 別府女子短大 ○松原時男 渡辺真弓

目的 演者らは前報において、乳酸菌やパン酵母の生育におよぼすにわとこ茶の効果について検討した結果、かなり強い生育効果が認められた。今回はにわとこ茶粉末を混入したにわとこ麴を用いてみそを作り、ふつうのみそと熟成効果を比較した。にわとこ麴を用いたみそはふつうみその $\frac{1}{2}$ の期間で同等の熟成効果をあらはし、みそ熟成の能率を向上せしめ、しかも香り、味ともに劣らないことが判明したので報告する。

方法 種麴は *Aspergillus oryzae* の胞子を用いた。みそは 22°C で保温熟成させた。アミノ態チツソは中性ホルマリンを使用するホルモール法を用いて測定した。全チツソや水溶性チツソはケルダール法を用いて測定した。

結果 みそを仕込む時ににわとこ茶粉末を混入したみそ(L)とふつうのみそ(B)のアミノ態チツソ(FN)の消長を検討した。1週目は 0.061% 、3週目で 0.350% 、32日目で 0.400% と増加してみそは熟成するがBとLとの差はみられなかった。そこでにわとこ麴のみそ(L₂)とふつうのみそ(B₂)を作り、熟成効果を比較した。麴歩合は10で 22°C に保温した。FNは3日目でB₂(0.161%)、L₂(0.242%)、8日目でB₂(0.268%)、L₂(0.350%)。32日目でB₂(0.378%)、L₂(0.436%)と上昇する。FN 0.386% を熟成の1応の目標とするとB₂で30日、L₂は13日、L₂はB₂に比較して約57%熟成期間が短縮されたことになる。麴歩合5の場合は、B₃とL₃では、B₃は36日目で、L₃は18日目で熟成するのでL₂はB₂に比較して日数は $\frac{1}{2}$ に節約され、醸造が非常に能率的になる。全窒素 1.6% であるから、B₂、L₂のFNが 0.386% の時のタンパク質分解率は 24.1% になる。