

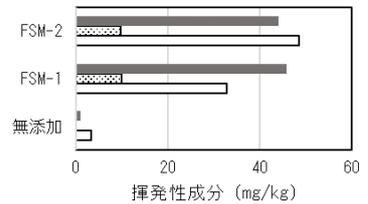
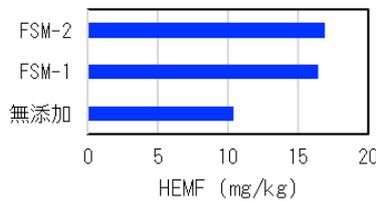
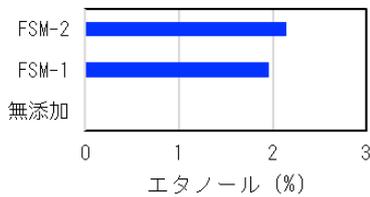
県育成酵母を使ったワンランク上のみそ作り

味噌は、麹菌や酵母菌といった様々な微生物の作用によってできる発酵食品です。その中でも酵母菌はみその香りや風味を豊かにする働きを持っています。

本研究ではみその品質向上を目的とし、福井県オリジナルの耐塩性酵母を開発しました。

1 耐塩性酵母FSM1、FSM2の特徴

福井県が開発した耐塩性酵母FSM1、FSM2は、仕込み時に添加することで香り成分が増加します(第1図)。FSM1は香りが穏やかで全体的なバランスがよく、FSM2は酢酸エチルが多く香りが華やかですが味とのバランスはとりにくくなります。



第1図 FSM1、FSM2の添加による香り成分の生成量

エタノール : 適量で甘い香り
HEMF : 醤油・味噌・醤油特有のキャラメルのような香り
イソアミルアルコール、イソブチルアルコール : エタノールのような香り

■イソアミルアルコール □イソブチルアルコール
□酢酸エチル

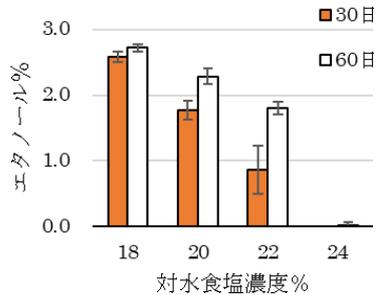
2 塩分濃度

仕込み時の塩分濃度が高すぎると酵母の働きは弱まります。

使用する際は、みその対水塩分濃度(※1)が22%以下になるよう調整してください(図2)。

※1 対水塩分濃度

みそに含まれる水分に対する食塩の割合。みそ中の塩分量と水分量から計算します。算出方法等は事前にご相談ください。



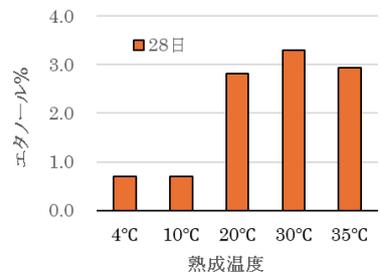
第2図 対水塩分濃度ごとのエタノール生成量

3 仕込み後の保管温度

温度が30℃を超えると酵母の働きは弱まります(図3)。

加温醸造の場合、30℃で1か月程度が発酵の目安です。

20℃以下では酵母の働きが遅れるため、半年~1年程度、発酵に時間がかかることが予想されます。



第3図 保管温度ごとのエタノール生成量

4 規模

仕込み量(1桶の量)が多いと酵母の働きが弱まるため、20kgまでが推奨量となっております。

酵母の使用を希望される際は、事前にご相談ください。