醤油の地方色と嗜好

味噌・醤油のような伝統的発酵食品は地方色によって多彩な種類、銘柄を持つといわれている。それは、地方の気候、風土、原料の需給、食生活等の影響を受けて、自ら地場に適した原料、原料配合、加工技術の組み合わせなどの総合的な結果としての特徴を創出してきたものである。しかしながら、最近、一般的に地方色を生みだす諸条件が失われる傾向にあるといわれる中で、醤油の地方色と嗜好の動向についての解説をお願いした。

広瀬 義成

1. NB, PB と地方色

“地方色”という言葉を聞くと、これに対抗するようにナショナルブランド (NB) で通用される大手企業のある銘柄品や有名デパート、有名スーパーのプライベートブランド (PB) のものの品質が反射的に想像されてくる。

醤油の年産数量は、ここ十数年来はほぼ一定で、およそ 120 万キロリットルを上下して横這い状態が続いている。昭和 13 年当時の大手のシェアは 19 万キロリットルという記録がある。当時は軍部による中国侵略がはじまって 2 年目の年で、まだ国民経済は昭和初期の平均的な様相を保持している頃であったが、この数値は、当時の醤油の工業生産量の 28% に相当する。やがて、昭和 15 年 9 月から価格等統制令が施行され、自由競争ができなくなった。さらに昭和 20 年の戦争終結、それに続く食糧難をくぐり抜けて、昭和 25 年には醤油の統制が解除されるようになった。その頃の大手のシェアは約 16 万キロリットルで、工業生産量の 20% にも及ばない程の落ち込みであった。その後、戦後経済の復興の風に乗

り、大手五社は機動力を発揮し、生産の合理化、効率化、近代化等に積極的にとり組み業績を伸ばし、中小の追随をふり切るように水をあげ、今日ではそのシェアは 50% の 60 万キロリットルを数えるまでに成長した。また第 1 表でみるように、これに続く全醬工連大手 50 社のシェアは残りの約 60 万キロリットルの半分以上の 31 万 5 千キロリットル (26%) を占めており、第 2 表と照し合わせると容易に理解が得られるように、あとの 2,450 ほどの工場で残りの 24% を受け持って出荷しているのが実態である。

この年産 5,400 キロリットル以下の 2,450 ほどの小工場の製品こそ地方色と深く係りがあり、反面、大手 5 社や全醬工連大手 27 社 (全醸協加盟工場) は、どちらかという地域的には比較的縁のうすい NB や PB 製品を主として生産している。これを第 1 図から推察してみると、年産 1 キロリットルから 1,800 キロリットルまでの工場のほとんどの製品と、それ以上の工場のうち、混合方式と新式醸造方式のほとんどの製品と、5,400 キロリットルまでの工場の本醸造の製品の大半が地方色に深く係わりのあるものと思われる。このように

第 1 表 大手 5 社と全醬工連上位メーカーの出荷比率 日刊経済通信社調 (単位: kt, %)

区 分		1985 年			1986 年			1987 年			1988 年		
		出 荷 量	前年比	比 率	出 荷 量	前年比	比 率	出 荷 量	前年比	比 率	出 荷 量	前年比	比 率
大 手 5 社		591,930	99.2	49.9	597,942	101.0	49.9	597,543	99.9	50.0	599,133	100.3	50.0
全 醤 工 連	大手 1~5 社	84,670	99.7	7.1	85,311	100.8	7.1	87,550	102.6	7.3	90,910	103.8	7.6
	大手 6~10 社	64,169	100.2	5.4	60,565	94.4	5.1	60,950	100.6	5.1	61,360	100.7	5.1
	大手 11~50 社	169,414	99.9	14.3	164,422	97.1	13.7	166,100	101.0	13.9	163,000	98.1	13.6
	計	318,253	99.9	26.8	310,298	97.5	25.9	314,600	101.4	26.3	315,270	100.2	26.3
	そ の 他	276,259	96.7	23.3	290,954	105.3	24.3	283,143	97.3	23.7	283,797	100.2	23.7
小 計		594,512	98.4	50.1	601,252	101.1	50.1	597,743	99.4	50.0	599,067	100.2	50.0
合 計		1,186,442	98.8	100.0	1,199,194	101.1	100.0	1,195,286	99.7	100.0	1,198,200	100.2	100.0

注) 1988 年は推定

Local Color and Liking of Soy Sauce in Japan
Yoshishige HIROSE (Japan Soy Sauce Research Institute)

第2表 地域別、生産規模別工場数

(昭和61年12月末日現在)

地域	規模 1~180k/	181~540k/	541~900k/	901~1,800k/	1,800~5,400k/	5,401k/以上	生揚	合計
北海道	11	3	1		1	1		17
東北	300	42	12	10	9	1	1	375
関東	86	26	12	6	9	7		146
甲信越	131	9	5	3	4			152
東海	141	33	11	8	2	7	2	204
北陸	161	20	4	3	1		1	190
近畿	248	18	3	2	4	3	2	280
中国	478	30	5	5	1		3	522
四国	169	24	3	4	2	3	3	208
九州・沖縄	317	64	12	8	3	8	2	414
全国	2,042	269	68	49	36	30	14	2,508

食糧庁：しょうゆ工場実態調査

見積ってみると、全国生産量のおよそ30%が地方色に深く係わりあるものと見られるのではないだろうか。

また、第3表は、大供給県と大消費都府県を抜き出し平成元年の醤油の需給動向を探ってみた。これによると千葉県産のもの、兵庫県産のもの、四国産のものはそれぞれ出荷先の東限、西限が異なるものの、相当な広範囲に販売圏を広げ、その上、首都圏、京阪神、中京地区等の、人口密集地域では当然のように独占的に売り込んでいる。このようにみても、大量生産工場の製品は極めて地域性がうすい。言いかえると、大消費地で好まれるの

食糧庁：しょうゆ工場実態調査

第1図 工場規模別、生産方式別出荷数量比

昭和61年1~12月(単位:kL)

が大量生産工場の製品であるとも言える。

さらに、大工場の主力製品は“こいくち”の特級品であるので、醤油の地方色を考えるとときは、少し無謀とも

第3表 地域別需給表(元年1月~12月)

(単位:千kL)

受入県	出荷県	北海道	東北	関東 甲 信 越				北陸	東 海		近 畿				中国	四国	九 州		沖縄	合 計
				千葉	東京	神奈川	その他		愛知	その他	京都	大阪	兵庫	その他			福岡	その他		
北海道		33	1	14																48
東北			65	25			3						1							94
関東 甲 信 越	千葉			47			1													48
	東京			109	1	1	14		3	2			4					3		140
	神奈川			42			1			1			2				1			53
	その他			126			54		2	6							1			189
北 陸				1				18	1				6							26
東 海	愛 知			3			1		40	12			18				4			78
	その他			23			1		16	26			7			1				74
近 畿	京 都			1							3		15			5				24
	大 阪			6			1		2	2		4	56	4		20		1		96
	兵 庫			1					1	1			36			3				45
	その他											1	11	8		1				21
中 国				2									20		37	6	1	3		69
四 国				1									16			23		1		41
九 州	福 岡			1									8		1		28	15		53
	その他												7			4	78			89
沖 縄													2					1	1	4
輸 出				5												1				6
合 計		33	69	407	1	5	78	18	65	50	3	5	209	12	38	68	33	102	1	1197

資料：食糧庁「生産動態調査」

第4表 平成元年(1～12月)ブロック別品種別
JAS 受検量

(単位: kJ)

	こいくち	うすくち	たまり	さいしこ	しろ	合 計
北 海 道	25,552 (100)	0	0	0	0	25,552
東 北	55,744 (93)	4,155 (7)	0	90 (0)	31 (0)	60,020
関東甲信越	412,517 (95)	19,934 (4)	40 (0)	668 (0)	2,480 (1)	435,999
東海北陸	82,121 (75)	6,045 (5)	18,142 (17)	49 (0)	3,285 (3)	109,642
近 畿	117,493 (65)	62,913 (35)	335 (0)	211 (0)	3 (0)	180,955
中 国	24,814 (84)	3,820 (13)	4 (0)	869 (3)	6 (0)	29,513
四 国	50,485 (81)	11,350 (18)	115 (0)	201 (1)	0	62,151
九州・沖縄	87,180 (73)	31,239 (26)	5 (0)	1,185 (1)	11 (0)	119,620
合 計	855,906 (84)	139,456 (13)	18,641 (2)	3,273 (0)	6,176 (1)	1,023,452

() 数値はブロック内における各品種の受検量比
(財) 日本醤油検査協会資料

思われるが、“こいくち”の特級品にはあまり重心を置く必要がないとも言える。

2. 品種別からみた地域性

当然のことながら、第4表に示されているように、“こいくちしょうゆ”はどんな料理にでも広く使われているので、全国各地でムラなく生産され消費されている。

特に北海道では JAS の受検には他の品種は皆無である。次いで関東甲信越、東北の両地区が他の品種の醤油を大きく陵駕して JAS の格付量比は 90% 以上という数字になっている。

“うすくちしょうゆ”は色や香味がおだやかで、上方風の調理方式には欠かせない醤油と言われ、発祥は兵庫県竜野地区と伝えられている。これも第4表でみるとおり近畿地方では 35% という高率で JAS の格付が行われているが、九州、四国、中国地方でも大量に生産出荷されるようになり、北海道を除く全国各地域で生産消費されるようになった。以前は“うすくちしょうゆ”は近畿地方特産とまで言われていたが、その常識は今日では通用しないものとなっている。

“たまりしょうゆ”は重厚なコクのある味が特長で、うま味を強調した料理に用いられている。原料は大豆ばかりでみそ玉麴を造るか、大豆 8～9 割、麦 1～2 割というような配合で麴を造り、塩水はひかえ目に堅めのもの

ろみとして仕込む。愛知、三重、岐阜の東海三県に生産・消費が集中している。

“さいしこみしょうゆ”は一名甘露醤油とも呼ばれ、生醤油を仕込水として醤油麴を仕込む、すなわち、仕込みを 2 回繰り返して造るので、この名が生まれた。香気は、“こいくちしょうゆ”のような芳醇さはないものの、味は非常に濃厚で、中国、九州の一部で好まれ、生産されている。ほかに関東、近畿、四国の一部でも、ややまとまった量の生産がある。

“しろしょうゆ”は“うすくちしょうゆ”よりさらに色の淡い醤油で、精白した小麦が主体で、これに僅かに大豆を混ぜて麴とする。糖分が主体で窒素分は僅かである。茶わん蒸し、きしめんつゆ、きのご御飯など極めて淡い色に、しかも素材のホンノリとした香りを生かしたいような時に使われる。最近では淡色に仕上げたい米菓、惣菜等の加工用、業務用としても用途が拓かれてきた。歴史は醤油のうちでは極めて新しい方で、幕末ないし明治維新のころ、愛知県知多半島の一角で開発されたと伝えられている。以来、昭和 40 年代まで、この地の特産品として珍重されていたが、この 20 年ほどの間に関東地方でも生産されるようになり、現在では、愛知・三重と千葉・群馬の各県が競って生産を伸ばしている。一般には“きしめん”用として名古屋を中心とする地域に限られて好まれるが、それよりは、加工用としての需要が急成長していて、これには地域性がうすい。

3. 生産方式からみた地域性

醤油の JAS では 3 つの生産方式が認められている。

① 大豆と麦などの穀類を蒸したり炒ったりして処理し、混ぜ合わせたものに麴菌を培養して醤油麴を造り、これに食塩水を加えてろみを造る。この醤油もろみを発酵・熟成させて、それを搾って生揚醤油とする。これを加熱殺菌して得られる“本醸造方式”の醤油。

② 醤油もろみまたは生揚醤油にアミノ酸液(脱脂大豆など植物性蛋白質を酸で加水分解し中和した液体調味料)を加えたうえ発酵調熟させる過程を経て得られる“新式醸造方式”の醤油。

③ “本醸造方式”又は“新式醸造方式”の醤油に、アミノ酸液を混合し調製する“アミノ酸液混合方式”の醤油。以上 3 つの方式に類別されている。

このうち、“本醸造方式”はいわゆる伝統的な製造方法を継承してきたもので、理想的な工程管理下で造られたものは、色の冴え、爽快な香気、芳醇でくせのない風味を兼ね備えた品質のものが得られる。全国で幅広く使用されており、醤油の全生産量の約 8 割がこのタイプの生産方式による(第2図参照)。

(単位)	五社所在県	東海	関東	甲信越	四国	近畿	中国	九州	東北	北陸	全国
本醸造	581612	76213	34563	10421	7317	7624	8902	31137	13849	1797	773435
新式醸造	26603	15840	12689	6328	6429	7424	19509	61686	45494	13529	215532
アミノ酸液混合	759	864	141	1924	584	239	1102	26796	677	1417	34485

五社所在県：北海道、千葉、兵庫、香川県
 関東、近畿、四国は夫々上記各県を除く

第2図 地域別、生産方式別受検数量比

平成元年 1～12 月 日本醤油検査協会資料

“新式醸造方式”や“アミノ酸液混合方式(図表中略して“混合方式”とすることあり)のものは、特に香気が本醸造のものとは一風変わっており、焦げ臭いようなクセがあって、この香気の本醸造愛用家からは疎まれ勝ちであるものの、呈味に底力と甘さを感じ、この魅力によって全国では約2割の地盤を保持している。しかし、第2図に示すように、地域的には相当の隔たりがあり、東海と千葉県を除く関東6都県では“本醸造方式”のものが圧倒的に強く、逆に先の第3表と照合してみると、兵庫県を除く近畿各府県、中国、九州、東北、北陸の各県では他地域に流出する量が少ないので、これらの地域では“新式醸造方式”や“アミノ酸液混合方式”のものがそれぞれの生産地でほとんどそのまま消費されているものと見られる。

また、日本醤油協会で行ったモニター調査(第13

第5表 しょうゆの生産方式についての知名度

三方式の知名度内訳

(単位：%)

項 目	地 域	北海道 東 北	関 東	東 海 北 陸	近 畿	中 国	四 国	九 州	計
本 釀 造		93.0	96.9	97.4	97.8	90.9	96.7	100.0	96.5
新 式 釀 造		18.6	21.5	26.3	30.4	40.9	16.7	17.5	23.6
アミノ酸液混合		27.9	15.4	13.2	19.6	18.2	16.7	40.0	21.5

N (43) (65) (38) (46) (22) (30) (40) (284)

注：重複回答のため合計は100%にならない。

日本醤油協会—第13回しょうゆに関するモニター調査より—

回、昭和63年9～11月)によると、これら3つの生産方式の知名度を調べたところ第5表に示したような結果が得られ、北陸、近畿、中国、九州あたりでは、家庭用にも本醸造以外の方式のものが多分に消費されているようにも窺える。しかし、各地域とも都市部の家庭では、スーパーの棚が物語るように、本醸造のものが主力となって流通されていると見て、誤りは少ないようである。

4. 味の特徴に関して

(1) 塩から味に対する地域性

醤油の食塩分は極めて濃く、いわば塩から味をうまく付与する調味料とも言われている。昭和40年代前半頃までの長い間、“こいくちしょうゆ”の標準的食塩分は18%，“うすくちしょうゆ”は19%位というところが相場とされてきたが、その後、国民栄養調査などで食塩の摂取量がとり沙汰されるようになって、醤油の標準的な食塩分も少しずつ下ってきた。特に昭和55年の醤油のJAS改正の時には“こいくちしょうゆ”の標準的な食塩分を17.5%とみなし、これより2割減のものに“うす塩”、“あま塩”、“あさ塩”というような、いわゆる低塩のものの差別呼称に関する規程が確立された。ちょうどこの少し前から減塩化の運動が全国的に展開され、これに呼応するように醤油の標準的食塩分が年々減ってきた。

平成2年1月の日本醤油検査協会の調査では第3図のような結果が得られている。この図をみる場合でも、特級はNB、PBとして流通されているものが多いという考えから、地方色を論じる上では上級の方のデータに重心をおいて判断した方が適切と思われる。この図から、淡い食塩分のもが多く出廻っている地域には九州、中国、それに東北地方が指摘され、逆に濃いものも多く出

第3図 地方別食塩分のバラツキと平均値(こいくち)

第6表 うす塩しょうゆの JAS 格付量

(平成元年 1~12 月)

地 区 別	格付量(kl)	地 区 別	格付量(kl)
北 海 道	136	四 国	30
東 北	3,330	九 州	1,955
関 東 甲 信 越	2,128	五 社	3,396
東 海 北 陸	3,668	全 国 計	15,195
近 畿	291		
中 国	261		

日本醤油検査協会資料

廻っている地域としては関東、東海とそれに四国とみることができる。

“うす塩”，“あま塩”，“あさ塩”の平成元年の JAS 格付量の結果からみると，北海道，近畿，中国，四国では，まだまだ生産・受検されていない（第6表）。そして，東北，関東，東海，九州に比較的多く生産・受検されている。しかも，このうち東北，九州は第3図でみ

たように一般製品の食塩分も低い地域で，それに輪をかけて“うす塩もの”の生産・受検が多い。これに反して，中国地区は“うす塩もの”の生産が極めて少ない。これは，この地域は一般のものの食塩分が低いので，改めて“うす塩もの”として誇示する必要がないためのものである。このように地域によって全く逆のパターンとなり，単純に解釈しかねる場合がある。

“減塩醤油”は食塩分が通常のものの半分以下（9%以下）と規定されており，このものの需給動向は不明な点が多いが，病者用としての消費目的が主流であって，嗜好性からの需要は極めて少ないものとみられている。

（2）甘味付与と地域性

第7表は農林水産省農林規格検査所が昭和61年度に行った調査の結果である。この調査は全国各都道府県から本醸造特級 176 点，新式醸造上級 226 点の合計 402 点の市販品を買上げて，その主原料（大豆，麦，米，食

第7表 加味原料・添加物の使用頻度の比較

(本 醸 造)

地域	使用されることの多い原材料、添加物(使用頻度)上位5種類														
北海道	1	化学調味料	100.0%	1	アルコール	100.0%	2	合成保存料	50.0%	2	カラメル	50.0%			
東 北	1	アルコール	92.3%	2	化学調味料	69.2%	3	砂糖	53.8%	4	カラメル	38.5%	5	合成保存料	26.9%
関 東	1	アルコール	92.6%	2	化学調味料	25.9%	3	合成保存料	22.2%	4	カラメル	18.5%	5	ステビア	3.7%
甲信越	1	アルコール	100.0%	2	化学調味料	50.0%	2	甘草エキス	50.0%	2	ブドウ糖	50.0%	3	合成保存料	33.3%
東 海	1	アルコール	80.0%	2	化学調味料	68.0%	3	砂糖	44.0%	4	カラメル	28.0%	5	甘草エキス	16.0%
北 陸	1	砂糖	84.6%	2	アルコール	76.9%	3	化学調味料	61.5%	4	合成保存料	46.2%	5	甘草エキス	30.8%
近 畿	1	アルコール	72.2%	2	砂糖	50.0%	3	合成保存料	38.9%	4	化学調味料	33.3%	5	カラメル	16.7%
中 国	1	化学調味料	85.7%	1	砂糖	85.7%	2	アルコール	71.4%	3	甘草エキス	57.1%	4	ブドウ糖	35.7%
四 国	1	砂糖	60.0%	2	アルコール	50.0%	3	合成保存料	40.0%	4	化学調味料	20.0%	5	カラメル	10.0%
九 州	1	アルコール	77.1%	2	化学調味料	68.6%	3	砂糖	57.1%	4	カラメル	45.7%	5	甘草エキス	37.1%
全 国	1	アルコール	80.7%	2	化学調味料	56.3%	3	砂糖	48.9%	4	カラメル	27.8%	5	合成保存料	25.6%

(新 式 醸 造)

地域	使用されることの多い原材料、添加物（使用頻度）5種類														
北海道															
東 北	1	合成保存料	90.6%	2	化学調味料	87.5%	3	カラメル	75.0%	4	甘草エキス	53.1%	5	砂糖	43.8%
関 東	1	合成保存料	100.0%	2	カラメル	91.7%	3	化学調味料	75.0%	4	甘草エキス	20.6%	5	砂糖	8.3%
甲信越	1	カラメル	100.0%	2	合成保存料	83.3%	3	化学調味料	83.3%	4	ブドウ糖	50.0%	5	甘草エキス	33.3%
東 海	1	合成保存料	100.0%	2	カラメル	92.0%	3	甘草エキス	72.0%	4	化学調味料	68.0%	5	砂糖	40.0%
北 陸	1	合成保存料	100.0%	2	化学調味料	95.8%	3	甘草エキス	95.8%	4	砂糖	87.5%	5	カラメル	83.3%
近 畿	1	合成保存料	90.0%	2	カラメル	80.0%	3	化学調味料	75.0%	4	砂糖	60.0%	5	ブドウ糖	35.0%
中 国	1	砂糖	92.3%	2	化学調味料	89.7%	3	合成保存料	87.2%	4	甘草エキス	64.1%	5	カラメル	59.0%
四 国	1	合成保存料	100.0%	2	カラメル	91.7%	3	化学調味料	91.7%	4	砂糖	83.3%	5	甘草エキス	66.7%
九 州	1	カラメル	97.7%	2	合成保存料	93.2%	3	化学調味料	90.9%	4	合成甘味料	75.0%	5	甘草エキス	70.5%
全 国	1	合成保存料	93.8%	2	化学調味料	85.0%	3	カラメル	83.2%	4	甘草エキス	59.3%	5	砂糖	57.1%

農林規格検査所資料（昭和61年度）

塩、アミノ酸液)以外のラベルの一括表示に記載されている原材料をピックアップし、その記載の頻度について調査したものである。

甘味付与の目的で頻繁に使用されているものとしては砂糖、ブドウ糖等の糖類と甘草エキスが特に眼につく。本醸造特級は地域性に係わりが乏しいので一応全国を総合すると砂糖が 48.9% という使用頻度に集計される。同様に新式醸造上級では甘草エキスと砂糖の使用頻度が逆転しその合計は 116.4% となって極めて普遍的に使用されている。

特級・上級の両等級を通して 糖類及び甘草エキスまたはステビアの単用または併用を合計しても 50% 以下に計算される地域は北海道と関東のみで、これに対して中国、九州、東北の3地区は甘味物の使用頻度が高い。特に九州地区では合成甘味料の使用頻度が 75% と非常に高い。

(3) うま味付与と地域性

同じく第7表でみる限り、化学調味料は特級であれ上級であれ極めて頻繁に使用されており、全国的にみると両等級品とも第2位に表示されている。

しかし、四国の特級では僅か 20%、関東の特級も 25.9% とこの両地域ではあまり使われていない。

(4) 呈味原料の使用傾向のまとめ

第7表のうち化学調味料、甘味料、糖類等のいわゆる呈味原料のみについて本醸造・特級関係を第4図、新式醸造・上級関係を第5図に示した。

本醸造・特級では化学調味料は関東、近畿及び四国の3地区ではあまり使われておらず、この3地区での甘味料の使われ方は、関東では極くわずかにステビアが使用されているが、近畿、四国の2地域では砂糖が多用されている。他の北海道、東北、甲信越、東海、北陸、中国と

第4図 呈味原料の地域別使用頻度の比較
(本醸造)

第5図 呈味原料の地域別使用頻度の比較
(新式醸造)

九州の各地域では化学調味料及び甘味料の使用頻度が高く、しかも複数の併用が目立つ。

新式醸造・上級では化学調味料の使用頻度は、どの地域でも本醸造・特級のものより相当に高くなり、呈味力の補足が計られている。甘味としては甘草エキスが軒並みに大胆に使われるようになる。ただ例外として、近畿地区では甘草エキスの使用が疎まれているようである。また、九州地区では甘草エキスのほかに合成甘味料(サッカリンナトリウム)が広く使われ、甘さを強調したものがよこばれているように見られる。

5. ま と め

昭和 18~19 年頃から戦後の昭和 24~25 年頃にかけて、あらゆる生活物資が極めて困窮し、飢餓からいかに生命を守ってゆくかということで大変な時代であった。その頃は“味わい”などということは二の次で、とにかく口に入るものを探すことが先決であった。いわんや、甘味は極めて高貴な味わいの一つで、甘味に優るうま味はなかったのである。その印象が今でもどこかに消えずに残っている。そればかりでなく、昭和初期の書物にも醤油の甘味付与方法について、種々と解説しているのを見ると、高級な醤油に見せるには、甘味を付与することが最も手取り早い方策であるとも考えられる。

また、欧米の味覚の種類の分け方は、“4 原味”と言って甘・酸・苦・鹹で、この 4 原味の組み合わせによって全ての種類の味が表現できるものと考えられてきた。しかし、わが国では、古来からもう一つの“旨味”が数えられていて、「五味相和して極めて芳醇」というような言葉もある位である。ようやく欧米でも最近になって“Umami”が加わって味の構成が論じられるようになった。

てきた。大豆の蒸し方、麴の作り方、もろみの管理方法などの改良によって醤油中のグルタミン酸の含有量は大きく前進した。アミノ酸液の品質改良により新式醸造や混合方式の醤油の品質と旨味の強さが相当にレベルアップされた。それにも増して、食品添加物としての核酸系呈味物質の出現は、相乗作用により醤油の呈味力の増進に大いに貢献するところとなった。これら五味の外に渋味、辛味などの感覚も加わった味の表現は極めて複雑である。

醤油の香気物質は約 300 を数えるという。醤油は日本では調味料の 1 つとして分類されているが、香辛料的な使われ方や香辛料的効果を期待する調理方法が多に見受けられる。約 300 の香気成分の配合差による特質分けはともかくとして、アミノ酸液を加用するかしないかの香気特性差は極めて大きい。これは香気ばかりでなく呈味力にも相当に格差が現われてくる。

醤油の JAS は昭和 38 年に発足したのであるが、現行の 5 品種、3 生産方式、3 等級の態勢が整ったのは昭和 48 年 6 月である。その頃の本醸造の生産割合は概ね 60% であったが、現在では 75% 程度まで成長した。その分だけ新式醸造やアミノ酸液混合の生産方式のものが減ったわけである。また、昭和 48 年当時の特級は 5 品種集めて全格付量の 55% 程度であったものが、昨平成元年の集計では 65% にまで伸びている。このように、全国的には伝統的品質懐古志向の中で高級化志向が働いているものと思われる。地域的にはこの傾向は早くより関東、近畿、東海などで進んでおり、すでに飽和状態にまで行きついてしまっている。これと対照的に見える地域に東北、中国、九州などがあり、本醸造方式にせよ特級品にせよ普及率は低く、新式醸造方式で甘味料を効かし、低食塩分のものが比較的に好まれている。

また、大手工場の製品にも今までにはなかった風潮が押し寄せてきている。ここ 10 年ほどの間に、外食産業の急発展、レジャーの普及と流行、それに加えて主婦の職場への進出など食生活に大きく影響する条件がいろいろと変化してきた。それまで大手工場の最大のターゲットは家庭用醤油であったが、上述のような環境の変化によって業務用・加工用の需要は増加するものの家庭用は減る一方となった。因みに平成元年の家庭用の消費量は、日本醤油検査協会が総理府統計局の家計調査から試算したところ、全出荷量の 1/3 に匹敵する 35% にまで

減少してしまった。

大手工場にもう一つのさま変わりがある。ここ数年来グルメ志向、ヘルシー志向、手作り志向等に応じてさまざまな新製品の開発を余儀なく迫られ、いわゆる多品種少量生産の時代に入突した。すなわち、大手は今までのようにメインのブランド一本槍での営業ができなくなってきた。

反面、中小工場側にも新たな問題が起こってきた。構造改善事業の協業化、協同化等によって、約半数とみられる工場が何等かの形で地域毎に共通した生揚げを使用し、調製するようになったので、今までのような、各工場特有の個性味ある製品に直面することが少なくなってきた。このことも地域性が薄らいだ一因であるとも考えられる。

また、業務・加工用の急増により、これの需要者筋から新しい要望が次々と出されてきている。こう言うことは家庭用全盛時代には極く希れな現象であったが、業務用の利用者は醤油会社の営業マンと直接に交渉ができるのでその要望に応じてこのような現象が生じてきたものと思われる。例えば、“こいくちしょうゆ”の香味を持ちながら色沢は“うすくちしょうゆ”なみのもの、“たまりしょうゆ”の呈味力を持ちながら“こいくちしょうゆ”様のスッキリした香気あるもの等、従来の品質感覚では理解できないようなものが実際に生産・流通されてきた。“しょうゆの JAS”について考え直す時期に来ていると感じないわけでもない。〈(財)日本醤油研究所〉

参 考 資 料

- 1) 食糧庁：しょうゆ工場実態調査結果表（昭和 54 年～昭和 61 年）
- 2) (財)全国食生活改善協会：米麦加工食品等の現況（平成元年 12 月）
- 3) 日本醤油協会・全国醤油工業協同組合連合会：総会資料（昭和 52 年～平成 2 年）
- 4) (財)日本醤油検査協会：しょうゆ関係統計資料（平成 2 年 5 月）
- 5) (財)日本醤油検査協会：しょうゆの生産、JAS 受検及び消費動向等統計（平成 2 年 5 月）
- 6) 日本醤油協会：日本醤油業界史（1959）
- 7) 日本醤油協会：第 13 回しょうゆに関するモニター調査（1989）
- 8) (財)日本醤油検査協会：内部資料
- 9) 農林規格検査所：昭和 61 年度しょうゆ流通実態調査及び品質実態調査結果（1987）