

\*\*\*\*\*  
NPO法日本海洋深層水協会メールマガジン第 100 号 (2016 年 11 月 30 日)  
\*\*\*\*\*

NPO法人日本海洋深層水協会メルマガ編集チーム

当協会では、海洋深層水利用の最新動向や、各地のイベント、製品開発などの話題を、会員および一般の皆様へ、より積極的にお知らせするために、メールマガジンを発行しています。どなたでもご利用いただけますので、配信をご希望の方は、当協会HPの“メールマガジンの申込み”

[http://www.npojadowa.net/DWScript/DWInfo\\_MailMgzn.htm](http://www.npojadowa.net/DWScript/DWInfo_MailMgzn.htm) からお申し込みください。

会員向けには、同時に海洋深層水関連ニュースも配信しています。読者の皆様で、メルマガやHPを通じて情報や話題を提供したいと思われる方は、メールで [npjadowa@npjadowa.net](mailto:npojadowa@npjadowa.net) まで、ご連絡ください。

\*\*\*\*\*  
「さしすせそ」の「そ」は、味噌  
\*\*\*\*\*

調味料の「さしすせそ」の「そ」は、味噌(みそ)です。ちなみに、さ=砂糖、し=塩、す=酢、せ=醤油 のことで、和食の基本調味料と言われており、「さしすせそ」の順に味付けをすると料理が美味しく仕上がるとも言われています。味噌は、毎日食べても飽きることはありません。しかも、栄養のバランスに優れ、健康に良い食品で、日本の食卓には欠かすことはできません。

〈 海洋深層水を使った「味噌」も販売されています 〉

今回のメルマガでは、第 97 号の「醤油」に引き続き、究極の調味料の第2段として「味噌」を取り上げました。味噌は製造法や地域によって様々なものが製造されています。

発酵や熟成に対する微生物の働き方は、気候風土や製造蔵によって微妙に変わります。同じ原料、製造法でも仕上がりは異なり、地方色豊かな「郷土のお味噌」が生まれます。全国で均一同質の味噌造りは不可能です。全国に千数百種の味噌があり、麴原料、味、色合いによって分類されています。

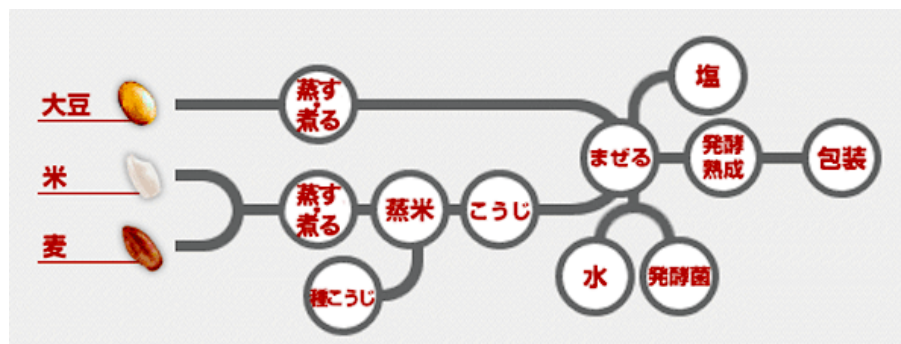
海洋深層水を使用した味噌もあります。私たちの調べた限りでは全国で 41 種類も販売されていました。文末にキャッチコピーと併せて表にまとめてみましたので、ぜひ、海洋深層水でつくった「お味噌」も味わってみてはいかがでしょうか。

以下には、味噌に関してネットサーフィンした情報を、私なりにピックアップした記事をほんの少しですがご紹介したいと思います。

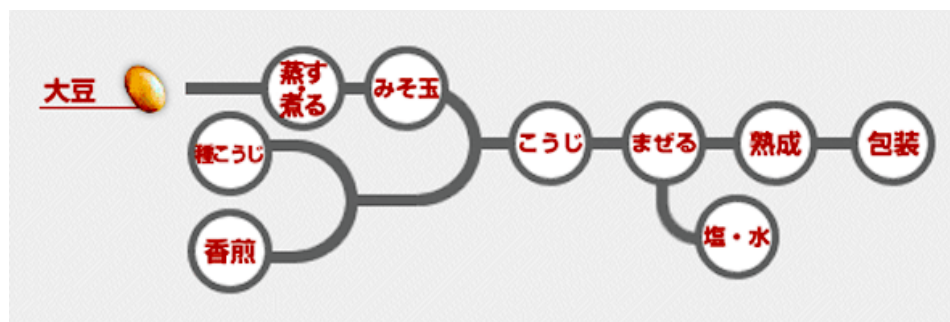
〈 味噌づくりの工程 〉

みそづくりは芸術と言われるほどで、以下のような様々な工程を経て製造されています。

■米みそ・麦みそ



## ■豆みそ



### 〈 みその分類と産地 〉

味噌の分類と産地は下表のようで、ふるさとによって味も色も変わります。

原料による分類	味や色による分類		産地	備考
米みそ	甘みそ	白	近畿各府県と岡山、広島、山口、香川	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用する麴や味、色調で大別すると左記の分け方になりますが、各地方ではそれぞれ強い特徴を出しています。</li> <li>・例えば、麴に使った米粒が見える麴みそというものがあります。</li> </ul>
		赤	東京	
	甘口みそ	淡色	静岡、九州地方	
		赤	徳島、その他	
	辛口みそ	淡色	関東甲信越、北陸 その他全国的に分布	
		赤	関東甲信越、東北、北海道 その他全国各地	
麦みそ	甘口みそ	九州、四国、中国地方		
	辛口みそ	九州、四国、中国地方、関東地方		
豆みそ	中京地方(愛知、三重、岐阜)			

「資料:みそ健康づくり委員会 <http://miso.or.jp/knowledge/howto> より引用」

### 〈 広く普及したのは、明治時代以降 〉

味噌が広く普及したのは江戸時代で、現在のものとあまり変わりがなかったそうで、武家、大商家では自家醸造がほとんどでしたが、味噌屋もあり大変繁盛していたそうです。明治時代以降は、速醸法が考案され、短縮醸造が可能になり、信州味噌の醸造法とともに全国に広く普及していきました。

### 〈 味噌には JAS 規格はない 〉

醤油には JAS 規格がありますが、味噌には無いそうです。生味噌製品では、酵母や乳酸菌が栄養成分を消費してしまい、規格の基準となる理化学的な分析値が設定できないためだそうです。味噌が“生き物”である所以(ゆえん)でもあります。

でも、全国味噌業公正取引協議会の加盟企業は、食品衛生法などに基づく正しい表示を行っています。

## 〈味噌の塩分？〉

お店で普通に売られているお味噌は、塩分が10.5～12%程度です。味噌汁にするとおよそ10倍に薄められますので塩分は1%程度になり、そこに季節の野菜などの具が入るのでお椀1杯あたりの食塩摂取量は1.5g以下になっていることが想定されます。ですから、味噌汁の塩分は特別高くはありません。

こんな実験(\*1)があります。ラットを使った実験によると、0.9%食塩水、1.3%食塩水と塩分濃度1.3%の味噌汁をラットに与え血圧上昇を比べたら、味噌汁摂取区では0.9%食塩水を与えた場合の血圧上昇にとどまり、3割の減塩効果があることが報告されており、味噌には食塩吸収を抑制するか食塩感受性血圧上昇を阻害する成分が含まれていると考えられています。(共立女子大学 上原誉志夫)

\*1: 参考資料『みそ知り博士のQ&A50』みそ健康づくり委員会

## 〈味噌の褐変 ～メラノイジン～〉

味噌を保存していると、味噌の色が買った時に比べて濃くなることがあります。食べても全く無害ですから心配は入りません。これは、味噌の熟成によって「メラノイジン」という褐色色素が生成しているためにおこります。メラノイジンは、糖とアミノ酸が反応しておきる褐色現象です。食品中でおきる重要な化学反応で、食品の加熱や熟成によって生じることが知られており、味噌、醤油、ビール、ソース、コーヒー、焼き魚などで特有な色と風味を与えています。

メラノイジンには強い抗酸化作用があることが知られており、糖尿病、がん、高血圧に対する予防効果があるという実験報告があります。(味噌の科学と食塩 女子栄養大学 五明紀春)

## 〈味噌の保存〉

味噌は保管する場所を選びません。取りやすい場所に置いて下さい。常温保存で結構、30℃を超える場所でも食中毒菌が増殖したり腐ったりしません。

## 〈海洋深層水を使った味噌〉

海洋深層水を使った味噌をインターネット調べた結果、次ページのリストに示したように、全国の海洋深層水取水地点の12カ所で41種類の味噌が販売されていました。

商品数の多い順に、高知県室戸の7社9種類、石川県能登の4社6種類、静岡県焼津の2社6種類、富山県滑川の5社5種類、新潟県佐渡の4社5種類になりました。他に、北海道羅臼、熊石、岩内。富山県入善、三重県尾鷲、鹿児島県下甕島、沖縄県久米島で海洋深層水味噌が製造されていました。



「海洋深層水味噌をパンにぬって食べる。」

(K & Yajima)

## 海洋深層水利用した味噌リスト (インターネット調べ)

	取水地	製造業者	商品名	チャットコピー
1	らうす	倉繁醸造株式会社	知床らうす深層水仕込み	噌の製造過程で使用するたね水に、羅臼深層水を使用しています。
2	熊石	服部醸造株式会社	北海道みそ 海洋深層水入り「八雲」	じっくりと醗酵・熟成をかさね、粒よりの北海道産大豆と北海道米使用の純白な米麴をふんだんに使用し、丹念に仕込んだほんのりとした上品な味わいが特徴です。
3	岩内	一八興業水産	にしんのおかげ	地域資源である「日本海岩内海洋深層水」の補助事業の活用も前提としており、清浄でミネラルも豊富なその成分に酵母を活性化させる働きがあることから、海洋深層水をボイル(加熱)過程で使用することにしました。
4	佐渡	塚本こうじ屋	無添加 極上味噌	佐渡の海洋深層水と深海塩を使い、佐渡の恵をいっぱい受けた極上品。
5	佐渡	(有)佐渡の味噌蔵	佐渡の香り	佐渡の豆、佐渡の米、佐渡の塩、そして佐渡海洋深層水で仕込みました。安心・安全、新鮮、美味の三拍子そろった自信作。
6	佐渡	株式会社マルダイ & 有限会社 佐渡の味噌蔵	マルダイ深海300みそ	佐渡海洋深層水は、大陸移動の古代期に中国大陸の陥没に閉じこめられた永世の歳月を経たミネラルたっぷりの魔法の水。深海300は、この魔法の水を大豆と等量に吸水させたミネラル醗酵の健康食品みそ。抗酸化機能・抗変異性機能が圧倒的に強く、強力に健康支援いたします
7	佐渡	株式会社マルダイ & 有限会社 佐渡の味噌蔵	海洋深層水でつくった味噌	味噌原料は、大豆・米・塩そして水。水の構成はなんと38% この水に海洋深層水をたっぷり使いました。
8	佐渡	佐渡海洋物産株式会社	ネギみそ	白ネギと鰹節、シンプルな原料を、マルダイコシヒカリみそと佐渡海洋深層水がキリッととのえます。
9	滑川	株式会社 高木商店	黄金味噌 富山湾深層水仕込み	熊石沖水深300m以深の「日本海固有水」と称される海洋深層水を使用しております。他のお味噌に比べ、柔らかめの仕上がりになっておりますので、お味噌汁を作る際にも、とても溶けやすく、美味しく仕上がります。
10	滑川	マスイチ醸造	富山の豆のみそ	富山県産艶麗大豆、北陸産米、自然海塩、海洋深層水使用。原材料にこだわった職人の仕込み味噌です。素材の良さが冴え、手づくりでしか味わえないいつも使いたくなる美味しさです。
11	滑川	ひかり味噌加工組合	しんかい味噌	地元の産にこだわり、水も滑川の深層水で作りました。
12	滑川	ツルヤ味噌株式会社	だし入り米こうじみそ	かね七様の海洋深層水が配合された、昆布・鰹・煮干しの三種類の顆粒ダシを絶妙なバランスで調合し弊社一番人気のみここうじ味噌と合わせたダシ入りみそです。ダシの旨みと味噌のコクが味わい深い仕上がりになっております
13	滑川	有限会社片口屋	深層水塩使用みそ	
14	入善	西尾醤油店	上みそ	「富山県ふるさと認証食品」で富山県産エンレイ大豆・富山県産米100%使用ミネラルの宝庫、入善海洋深層水仕込み。しっかりコクの旨味がある上味噌です。
15	入善	豆な海(かい)	まめなみそ	地元の大粒大豆と海洋深層水を原材料として作られている「まめなみそ」は、添加物を一切使っていません。深層水を使用することで、カビが生えにくく、味もまろやかに仕上がるそうです。
16	入善	(有)米山農産	えごまの葉っぱのおかずみそ	
17	能登	高尾商店	能登深層水味噌	「能登深層水味噌」は、大豆をたっぷりの海洋深層水で煮て作られています。北陸産の大豆(エンレイ種)、珠洲の天然塩、自家製の麴を使い、木の樽でじっくりと10ヶ月以上ねかせて作られています。手作りの麴の原料のお米は国産。その半分が自家製米の「こしひかり」です。
18	能登	橋菜醤油みそ株式会社	まるは上みそ	水深300mより深い所で低温を維持し続けている能登海洋深層水はカルシウム、カリウム、マグネシウム、ナトリウムなど多くのミネラルを含んでいるのが特徴です。「上みそ」は、この深層水を仕込水として使用しております
19	能登	橋菜醤油みそ株式会社	まるは熟みそ	
20	能登	能登農水産企画開発有限責任事業組合	海味	海洋深層水でつくった塩を使って仕込んだお味噌です。塩分控えめというより、超低塩。その塩も海洋深層水からということでミネラルたっぷり。健康づくりに塩分を気にされている方、ぜひ「海味」の味噌を試してみてください。大豆と海洋深層水という畑と海の恵みをブレンドさせた味噌。能登の発酵文化を存分に楽しみたい方にお楽しみくださいませ。
21	能登	新出商店	能登ごまみそ	
22	能登	新出商店	奥能登味噌	
23	焼津	(株)伊豆フェルメンテ	伊豆みそ こし	減塩タイプ&海洋深層水仕込み
24	焼津	(株)伊豆フェルメンテ	伊豆みそ 田舎	栄養豊富な駿河湾深層水と15割糀の力が、みその旨みと甘味をバランス良く引き出しました。
25	焼津	こだわりの味噌同組合	国産原料の麦みそ	
26	焼津	こだわりの味噌同組合	国産原料の有機味噌	
27	焼津	こだわりの味噌同組合	国産原料の甘味噌	
28	焼津	こだわりの味噌同組合	国産原料の二年味噌	
29	尾鷲	株式会社モクモクしお学舎	しお学舎のしょうがみそ	
30	室戸	だるま味噌(株)	金山寺みそ	お味噌を仕込む際に加える「仕込み水」は、味噌の形状・色・味・発酵促進を左右する重要な水です。割合で言えば全体の一割程にもなります。「深層水仕込み金山寺・もろみ」は、その仕込み水に室戸海洋深層水(原水)を100%使用しています。結果、発酵が旺盛になり、甘味・旨味が引き出され、まろやかさが加わりました。
31	室戸	だるま味噌(株)	もろみみそ	人気の生麦入りもろみを室戸海洋深層水で仕込みました。さらに味わい深くなったこだわりの商品です。
32	室戸	協同キラメッセ室戸有限公司	吉良川味噌	室戸海洋深層水仕込みの米味噌で、ほんのり甘口です。わざわざ遠方からお買い求めに來られる方がいる程、大ヒット商品です。
33	室戸	西川地区活性化推進協議会	ひだまり味噌(赤みそ)	平成10年の地場産品直販所「あぐりのさと」の開業から、みそを製造・販売してきました。新たに海洋深層水で仕込んだ赤みそ・白みそを開発しました。素材にもこだわり、高知県産の大豆、地元香南市の米を使用しています。まろやかな味に仕上がっていますので、ぜひお召し上がりください。
34	室戸	西川地区活性化推進協議会	ひだまり味噌(白みそ)	
35	室戸	株式会社アコール	天塩味噌	信州・上田市・歴史ある町の味噌蔵で経験豊かな蔵人が選んだ「赤穂の天塩」。良質な白目大豆と米を使用し、赤穂の天塩で熟成させ、まろやかでコクのある昔ながらの味と香りを再現しました。生みそタイプ・中甘口になります。
36	室戸	あさひ愛農園・手づくりみそ工房	天海のみそ	原材料に室戸岬の海洋深層水を濃縮して仕上げた「天海の塩」を使用しました。大豆は福井県産「里のほほえみ」、麴には自家栽培米の「あきさかり」を使用した純国産原料の味噌です。天海の塩は清浄な海水から得られるにがり成分をバランスよく含んだ塩で、仕込みで使用することで一段とまろやかな味噌に仕上がっています
37	室戸	みそ工房 ひきがわ	ほんまもんく極上>米みそ	紀州日置川の恵まれた自然の中で、国産原料にこだわり、日置川産のお米・国産大豆・室戸の海洋深層水の塩を使い、無添加・減塩(11%)で作上げた安心手作り味噌です。
38	室戸	やさか共同農場	有機やさかみそ	有機味噌には赤穂化成(室戸)の海洋深層水使用の海水塩「天海の塩」を使用
39	藍	手打生活改善グループ	うんまか	海洋深層水の塩を使用したことで従来の手づくり味噌より、味がまろやかになっていると思います。酢みそ、味噌いためなどにもいけます
40	久米島	久米島物産公社	久米島たいらの味噌 味噌汁用	
41	久米島	久米島物産公社	久米島たいらの味噌 油味噌用	