

【売れ味、好き味etc. データでわかるヒットのヒミツ】

## 味の科学ノート

### 第9回 ■ みそ

自分の好きな食べ物・飲み物の「味」を言葉で表現するのは非常に難しいもの。では、それが数値化できるとしたら……。この連載では、「味覚センサー」<sup>※</sup>などを使ってさまざまな商品を科学的に分析。気になるあの「味」を視覚化します！

おふくろの味はこんなに違う！  
地域や素材によるみその味を科学する

就職や転勤などでいままでとは違う地方で生活するようになったとき、飲食店で出されるみそ汁の味がどうも自分の思っている味と違う、と思ったことはないだろうか。ご存じの方も多いとは思いますが、ひとくちに「みそ」といっても、各地域によって素材、熟成期間、麹の配合などによって多種多様。東北地方などに比較的多い熟成期間の長い米みそは、しっかりと濃厚な味わいの特徴。東海地方の豆みそも旨味・塩味が強く、インパクトとともに後味までしっかりとした味わいだ。一方、同じ米みそでも関西でよく使われる短期熟成の白みそは塩味、旨味の余韻ともに低い。この抑えられた塩味・旨味の余韻から、甘味がより強く感じられるみそと言える。また、四国・九州が主体の麦みそは旨味の余韻にバラつきがあるが塩味は比較的強めである。

このように各地方によって味わいの違うみそだが、2つのみそを混ぜ合わせた「合わせみそ」により、また違った味を楽しむこともできる。一般にその素材の違いから、互いに離れた地方のみそを合わせるのがよいとされるが、たとえば、九州麦みそ（長崎）と仙台米みそ（宮城）の合わせは、両者の特徴を維持しながら相互補完的な味わい。見た目がかなり違う東海豆みそ（愛知）と讃岐みそ（香

川）の合わせは、互いの味のところが和らぎ、落ち着いたものになっている。

おふくろの味をひとすずりするもよし、メニューや季節に合わせたオリジナルブレンドを楽しむのもよし。日本を代表する発酵調味料はこんなにも奥深いのである。

※グラフは基準サンプル(0)と各サンプルの味の強弱を数値化。また、レーダーチャートは、分析サンプルのうち、最大値・最小値を求め、各味軸ごとに5段階に標準化したデータで表示。合わせみその数字は重量比を示す。なお、平均値は味香り戦略研究所の味データベースから米みそ（長期熟成）8銘柄、米みそ（短期熟成）4銘柄、豆みそ1銘柄、麦みそ5銘柄の各平均値にて算出。なお、同一地域のみそでも製造メーカーにより多少味数値が違う場合がある。

