

こんな声がありました！

# お味噌の色が買った時より濃くなっている！「熟成を続ける味噌のお話」



今日お買い物で買った味噌と冷蔵庫に入っているお味噌、ちょっと色が違うけど、違うものにしたの？

いいえ、同じお味噌よ。冷蔵庫に入ってた方が濃い色をしているけど、これには理由があるの。



## Question.

時間がたつにつれてお味噌の色が濃くなるのはなぜでしょうか？



- 1 味噌が日に焼けるから
- 2 味噌の熟成が進むから
- 3 味噌の中の水分がとぶから

お味噌もガングロになるのかな？



答えは **2**  
時間とともに熟成が進む「メイラード反応」が起きているのじゃよ。

味噌は時間経過とともに元の味噌の色が淡色のものは赤色に、赤色のものはさらに濃色となります。これは「メイラード反応」と呼ばれる現象によるものです。品質に問題があるものではございませんが、メイラード反応が進むにつれて味や香りには変化が生じます。

同じ味噌なのに、こんなに色に違いが出ます！



## POINT

気になる方は、**涼しい場所での保管を**

「メイラード反応」の進行具合は保管環境に大きく影響を受けますが、**温度が高いほど味噌の熟成が進み、色の濃化が早く進行しますので、保管場所に気をつけましょう。(ただし、メイラード反応は、涼しい場所や冷蔵庫内でも少しずつ進行します。)**

## 豆知識

### メイラード反応とは…

お味噌の場合は大豆などに含まれているアミノ酸が、麴からくる糖分と反応して褐色に変わる現象。食品の着色(こんがりした焼き面)、香気成分(焼き上がりのパンや焼肉の香ばしさなど)の生成等に関わります。「ごはんのおこげ」や「お肉の焼き色」、コーヒーやチョコレート、デミグラスソースなども、メイラード反応が関係し、色がついています。



お味噌も絶えず生き続けているんだね！

