|  |
| --- |
| **発酵料理士アドバイザー認定講座****第６章　課題レポート** |
| **氏名** | **会員番号** |

１.醤油の製造について、以下の説明文の（　）内に該当する語句を語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

・気候や風土に合わせ微生物達に任せて作る製造法を（　①　）と言い、戦後開発された製造法で熟成期間を早め、大量生産に適した製造法を（　②　）と言う。また、一切発酵させずに化合物や添加物を合わせたものを（　③　）と言う。

・近年では（　②　）の技術が向上し、（　①　）でも（　②　）でも規定を満たしていれば、（　④　）とラベルに書かれている。ただ、（　①　）と（　②　）では熟成期間が大きく異なるため、塩の（　⑤　）の大きさが変わってくる。速醸法に比べ天然醸造の塩は（　⑥　）まで小さくなっている。

・淡口醤油は、濃口醬油よりも塩分濃度が(　⑦　)ものが多く、 熟成期間は（　⑧　）。

＜語群＞

|  |
| --- |
| A.天然醸造　 B.混合物　 C.本醸造　 D.分子　 E.低い　 F.高い　 G.短い　 H.長いI.現代製法　 J.速醸法　 K.1/100～1/2000　 L.1/10～1/200　 M.合成物　 N米 |

＜解答欄＞

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ① |  | ② |  | ③ |  | ④ |  |
| ⑤ |  | ⑥ |  | ⑦ |  | ⑧ |  |

２.以下の醤油の説明に該当するものの記号を解答欄に記入しなさい。

A.色が淡い昆布のグルタミン酸文化が強い西の方で開発された。

B.諸味（醪）を搾った後、火入れをせずにろ過のみを行った醤油です。

C.うま味がほぼ無いため、他の調味料や食材からうま味が出ているものと合わせて使用する。

D.諸味（醪）を搾ったままの醤油。火入れもろ過もしていないので微生物が生きています。

E.うま味に特化した醤油で淡白な食材・料理には向かない。とろみがあるのが特徴。

F.生揚醤油に醤油麹を加えることで塩分濃度も下がり、より甘味を感じる。

＜解答欄＞

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 生醤油(なましょうゆ) |  | 再仕込み醤油 |  |
| 生揚醤油 |  | 淡口醤油 |  |
| たまり醤油 |  | 白醤油 |  |

３.製造に火入れをする場合としない場合の違いをまとめなさい。

|  |
| --- |
|  |