|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士アドバイザー認定講座**  **第７章　課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

１.味噌の各分類表の（　　）内に適切な語句を記入し、内容を完成させなさい。

|  |  |
| --- | --- |
| 米味噌 | 大豆＋　（　　　　） |
| 麦味噌 | 大豆＋　（　　　　） |
| 豆味噌 | （　　　　）＋（　　　　） |

|  |  |
| --- | --- |
| 甘味噌 | 塩が少なく、麹が多い |
| 甘口味噌 | 塩と麹の量は、甘味噌と辛口味噌の中間 |
| 辛口味噌 | 塩が（　　　　）、麹が（　　　　） |

|  |  |
| --- | --- |
| 白味噌 | 熟成期間が（　　　　　　　　　　　　） |
| 淡味噌 | 熟成期間が（　　　　　　　　　　　　） |
| 赤味噌 | 熟成期間が24～36ヵ月 |

２.メイラード反応に関する説明文の（　）内に該当するものを語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

・メイラード反応とは、（　　①　　）と（　　②　　）による化学反応である。

・味噌造りでメイラード反応を起こしたい場合は、（　　③　　）時間を短くし、（　　④　　）時間蒸す。一方、メイラード反応を起こしたくない場合は（　　③　　）時間を長くし、浸漬水を捨て、新たな水で（　　⑤　　）時間煮る。

・米酢は、白米の外側にある少量の（　　⑥　　）が麹の酵素によりアミノ酸に分解され、メイラード反応が起きていると考えられている。

・味醂は、原材料の（　　⑦　　）のでんぷんを麹の酵素がブドウ糖に分解することで、メイラード反応が起きる。

・ひきわり納豆は、（　　③　　）する前に割砕され大豆の（　　⑧　　）栄養素が流出してしまうため、メイラード反応が起こりづらくなる。

＜語群＞

|  |
| --- |
| Ａ.浸漬　Ｂ.糖　Ｃ.3～4　Ｄ.もち米　Ｅ.水溶性　Ｆ.玄米　Ｇ.脂質　Ｈ.30　Ｉ.タンパク質　Ｊ.アミノ酸　Ｋ.不溶性 |

＜解答欄＞

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

３.赤味噌の方が身体に良いと言われる理由と特徴をまとめなさい。

|  |
| --- |
|  |