

俺のきのこ醤油を作ろう！テイスティング結果表

【概要】自家製だし醤油を作るのに相性のよいきのこは何か、糖度を計りテイスティングしてみる。

【きのこ醤油の作り方】

①干しきのこ10gを醤油差しに入れる。 ②170ccの醤油差しいっぱいまで醤油を入れる。 ③そのまま常温で20時間程置く。

※舐めただけでは明確な差が分かり辛かったためお湯で割ってテイスティングしました。

醤油に浸した干しきのこ	産地	糖度 (Brix)	テイスティング結果
舞茸 (原木)	青森県	37.5%	旨味が出ていてほのかな甘みを感じる。舞茸らしさはあまり感じられない。
やまぶしたけ	山形県	38.4%	独特な風味が強い。きのこの味は一番濃く出ているように感じる。細かいカスが醤油と一緒に出てきてしまうので見た目が良くない。
椎茸 (原木)	愛媛県	37.6%	とてもマッチして美味しい。醤油と自然に馴染む旨味。甘みを感じる。
えのき	長野県	38.2%	非常に美味しい。そばつゆ等に非常に近い味がする。飲みやすい。
ひらたけしめじ	静岡県	38.0%	旨味は出ていて甘みを感じる。が、あまりきのこ感は強くない。
醤油 (参考値)		36.8%	

平成28年2月10日に測定

きのこのじかん