

A-29 味噌汁中の食塩濃度、全窒素量および糖量に関する家系間の比較 IV 夏の結果

会津短大 ○佐原 昊
飯塚 宣子
後藤 信男

1. 演者らは、各家庭における味つけがその家独特のものをもっており、しかも代々伝承しているのではないかとの観点から各家庭で毎日作られているみそ汁を材料として、その塩辛さ（食塩濃度）、甘さ（糖量）、旨さ（水溶性窒素量）を計測し、春では塩辛さと甘さが伝承的要因に負うところが大きいことを明らかにした。本実験は、以上のことが夏においてもいえるかどうかをみるために行なったものである。

2. みそ汁を採取した家は、福島県喜多方市を中心に存在している16家系計87世帯（主として農家）である。この場合血縁関係がある家の群を1つの家系としている。みそ汁は1966年7月12～14日の3日間採取し、できるだけ早く上記3成分を計測した。

3. 各計測値をもとに分散分析を行なったところ、日間の差異は全く認められず、各家では用いられる実の種類に関係なく毎日同じような塩辛さ、甘さ、旨さのみそ汁を飲んでいることがわかった。これに反し家系間には3成分とも有意差が認められ、みそ汁の味つけが伝承することが示唆された。また、家系間×日間の交互作用はいずれの成分でも有意でなかったため、家系内分散に対する家系間の分散の比率をみたところ食塩濃度と糖量が有意に大きかった。これは前回の春の結果と同じであり、これらで表わされるみそ汁の塩辛さ、甘さは伝承的要因に支配される所が大きいと考えられた。