

甘さは伝承すると推定された。これは春、夏、冬ともすべて同じ結果である。

### A—30 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 V 冬の結果

会津短大 佐原 昊  
○飯塚 宣子  
後藤 信男

1. われわれは各家庭で毎日作られるみそ汁を味つけの伝承の有無の解明の手がかりとして今迄検討してきた。そして、春と夏では塩辛さと甘さが伝承的な要因にかなり支配されていることを明らかにした。本実験は冬についても、前回までと同様な傾向があるか否かを見るために行なったものである。

2. みそ汁を採取した家は前報と同じく16家系79世帯である。この実験は冬期間に行なわれたため採取家庭の戸数は春、夏より少ない。採取期日は1966年12月16~18日の3日間で計測項目はみそ汁の食塩濃度、全窒素量、糖量である。

3. 各家から得られたこれら成分の計測値の分散を分析したところ、日間には食塩濃度と全窒素量に有意差が認められなかったが、糖量にのみ有意の差が見出された。これは春夏の結果と異なっておりみそ汁の甘さが冬では毎日違っていることを示している。この原因は恐らく用いられた実の種類の違いに基因するものであろう。家系間では、食塩濃度と糖量に高度の有意差が認められた。家系間×日間の交互作用はいずれの成分についても認められなかった。つぎに、味つけの伝承の有無をしらべるために、家系内分散（環境的要因に由来する）に対する家系間分散（伝承的要因に由来する）の比率をみたところ、食塩濃度と糖量が有意に大きく、味つけの塩辛さと