

目的 海産物によるだし汁中には塩分が含まれているにもかかわらず、実際にはその塩分を考慮せずに調味されることも多く、まただし汁の塩分含量もほとんど明らかにされていない。本研究は、種々の海産のだし材料によるだし汁の塩分含量を測定し、併せて味覚との関連について検討することにより、効果的な調味法を知るとともに、塩分の過剰摂取の抑制に貢献することを目的とした。

方法 だし材料として、市販のだし昆布（ラウス、リシリ、根昆布）、削り節（カツオ、サバ、アジ、イワシ）、煮干し（カタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシ、アジ、サヨリ）および焼アゴを用いた。500mlの脱イオン水中に常法に従って抽出したものを試料液とし、塩分をモール法により測定した。官能検査は、昆布 2%だし、削り節 4%だし、混合だし（昆布 1%削り節 2%）および煮干し 3%だしについて、各々塩と醤油を用いて塩分濃度 0.9%に調整した吸物と 0.9%の塩分を添加した吸物との、識別テストと嗜好テストを行った。

結果 各だし汁の塩分含量は、昆布 2%だしで 0.20-0.30%、削り節 4%だしで 0.03-0.09%、煮干し 3%だしで 0.15-0.20%と、だし汁にすでにかかなりの塩分が含まれていることが認められた。官能検査の結果、全てのだしにおいて、0.9%塩分濃度吸物と 0.9%塩分添加吸物との間に 1%あるいは 0.1%の危険率で有意に塩分濃度の差が識別された。嗜好テストでは、昆布だしにおいて 5%の危険率で有意に 0.9%塩分濃度吸物が好まれたが、他のだしにおいては有意差は認められなかった。