

目的 汁物や煮物料理に使うだし汁は従来天然素材から旨味成分を溶出させる方法で取られてきた。しかし近年食品の加工技術の向上や開発に伴い、溶出時間や手間の不用な風味調味料や固体スープなど天然系化学合成だしの利用が伸びている。そこで和風・洋風だし汁の家庭での使用実態を知り、さらに使用されている天然素材だし汁と天然系化学合成だし汁の官能評価を行い、これら内容成分と比較検討したところ若干の知見を得た。

方法 本学2年生の家庭での使用実態をアンケート調査した。その結果からよく使用されている和風だし汁4種類（鰹節と昆布の煮だし汁、化学調味料添加の鰹節煮だし汁、風味調味料2種類）と洋風だし汁5種類（牛オネ肉、豚骨、鶏骨の各々のスープストック、固体スープ2種類）を試料液とし、香り、味、総合評価について5段階評点法により官能評価を行った。また成分は遊離アミノ酸、5'-IMP、5'-AMP、乳酸について測定した。

結果 和風・洋風だし汁とも天然素材の使用頻度は低く、ほとんどの家庭は天然系化学合成だしを使っていた。官能評価は和風だし汁では天然素材だし汁が、また洋風だし汁では固体スープのものがそれぞれ高い評価を得た。これは和風だし汁では香り、また洋風だし汁では味に評価の重点が置かれたものとする。成分のうち特に遊離アミノ酸について、和風だし汁では天然素材だし汁と天然系化学合成だし汁に総量には差がみられなかったが、組成ではグルタミン酸、タウリン、ヒステジンに有意な差がみられた。また洋風だし汁では両者に総量・組成ともに有意な差がみられ、天然素材のスープストックは多種類のアミノ酸によって構成され、固体スープではグルタミン酸が主体であった。