

目的 スープは、食事の初めに供されるため、もっとも心をつかう料理とされている。

清澄なスープは、その中に含まれているエキス分が、汁に特有の旨味を与え、消化器を刺激してその活動を促し、消化を助ける働きがある。

スープを作る場合、透明なものが外観上好ましく、清澄度の高いスープを得るには、肉の選択、熟成の程度、加熱方法、清澄剤の添加など関与することが知られているが、今回、演者らは、濾し器（セラミックフィルター、ペーパーフィルター、綿布）による外観的、旨味成分等について比較を行なった。

方法 鶏骨ならびに豚骨を水洗し鍋に入れ、10倍容の水を加え、沸騰状態を保ちながら加熱し、この間アクを除去するものと、しないものに別け、3時間後、各濾し器を用い濾過したものを各試料液とし、それぞれ、濁度、粘度、粗脂肪（ソックスレー抽出法）、たん白質（ケルダール窒素定量法）、アミノ酸（二次元ペーパークロマトグラフィ法）、について測定を行なった。

結果 スープの清澄度は、粘度、粗脂肪と比較して、セラミックフィルター、ペーパーフィルター、綿布、濾さないの順に数値が上昇し、外観的にも、セラミックフィルターの場合は、スープ上部の脂肪もほとんどなく、それに対して、綿布、濾さないものは、多くの脂肪が見られ、従って少し黄色を帯びていた。

たん白質、アミノ酸については、あまり差が見られなく、また、アクを随時除去する方が、粘度、脂肪も少なく、外観的にも澄んだスープが得られた。