

目的 醤油の原材料としては、大豆（丸大豆または脱脂加工大豆）、小麦、食塩が最も一般的であり、その製品は食塩の辛味を伴っている。しかし、宮崎県内で製造された醤油には、砂糖、甘草、ステビアなどの甘味料を加えたものが多く、醤油によっては甘さが強く感じられ、食塩の辛味が打ち消されているものがある。このようなことに注目して、宮崎県産の醤油への甘味料などの使用実態調査を行った。

方法 減塩醤油のような特別用途を目的とした醤油ではなく、宮崎県産または県内の小売業者商標のごく一般的な市販醤油を購入して調査対象品とした。こいくち醤油15品、うすくち醤油15品、さしみ用醤油14品について、それらの表示から使用原材料を調べた。比較対象品としては、大分県産および熊本県産の醤油、また関西で購入した醤油である。

結果 宮崎の調査対象醤油すべてに甘味料が使用されている。1製品当りの甘味料使用数は、こいくち醤油で3～5、平均3.7、うすくち醤油で2～5、平均3.2、さしみ用醤油で1～5、平均3.9である。各甘味料の醤油への使用頻度は、こいくち醤油15品に甘草15、ステビア12、砂糖11、サッカリン10、ぶどう糖果糖液糖（果糖ぶどう糖液糖）6、ぶどう糖1、水飴1である。うすくち醤油15品に甘草14、砂糖9、ステビア8、サッカリン8、ぶどう糖果糖液糖5、ぶどう糖1、水飴1、冰糖蜜1、米（甘酒）1である。さしみ用醤油14品には甘草14、ステビア13、砂糖11、サッカリン9、ぶどう糖果糖液糖4、水飴2、ぶどう糖1である。このように、甘草の使用頻度が一番高く、ステビア、砂糖の使用回数も多い。次にサッカリン、ぶどう糖果糖液糖となっている。