

## 醤油を用いた調理における地域的特徴について

○澤田崇子\* 瀬戸美江\*\* 遠藤金次\*<sup>3</sup>(\*関西女子短大、\*\*活水女子短大、\*<sup>3</sup>聖母女学院短大)

## 〔目的〕

食品を調理する際、甘味は砂糖またはみりんによって、塩味は塩、醤油または味噌によって調味される。しかし、長崎地方で市販されている醤油には、砂糖や甘味料が含まれているものが多くあり、演者らはこれまでに、砂糖または甘味料を含む醤油を用いて調理すると、味付けが比較的甘い傾向にあることを報告してきた。そこで今回、日頃食べ慣れている味付けで調理を行った際の塩分・糖分濃度が地域的に差がみられるかどうかを、長崎県と大阪府に在住の女子短大生を対象に比較検討した。

## 〔方法〕

1. 長崎県と大阪府在住の女子短大生の家庭における各献立の砂糖の利用頻度について、アンケート調査を行った。
2. 女子短大生に、醤油を用いた料理を日頃食べ慣れている味付けで調理を行ってもらい、その塩分・糖分濃度について検討した。

## 〔結果〕

1. アンケート調査の結果、長崎県の家庭では、砂糖の利用範囲が各種献立におよび、大阪府の家庭に比べ砂糖の使用範囲が広い傾向にあることが認められた。
2. 日頃食べ慣れている味付けで、醤油を用いた調理を行ったところ、調理後の塩分・糖分濃度は、長崎県在住の女子短大生の方が大阪府の場合よりも甘めに味付けをしている傾向がみられた。