

味覚に影響する要因に関する検索（報告Ⅲ）

○廣 陽子 中田 澗
（神戸女子短大）

目的：本来手作りとなっていた家庭料理でも「だし」を取らなくなり、化学調味料・風味調味料・複合調味料等が市販・普及して以来、それらの使用によって、すべてが手作りではなくなった。手軽に使えるといったことから家庭でも用いられた。しかし現在ではだしの素としての使用に加え、うま味が足りないと思えば「何か物足りなさ」を感じ何にでも添加してしまう。さらに外食、お惣菜、レトルト、冷凍食品、レトルト風味調味液など、あらゆる加工食品の使用の増加にともないうま味調味料、風味調味料は、かなりの使用量となっている。味覚形成期にそれらに頻繁に被曝した世代が親となり、その子供たちの食育も変化していると考えられる。それに加え昔と現在ではうま味に対する味覚や認識も変化していると考えられる。そこで約20年前に調査されたものをもとに同様の設問で現在のうま味や食品に関する認識についてアンケート調査をし比較・検索した。

方法：約20年前の神戸市内でのうま味に関する調査や食品への認識調査をもとにして本学学生（262人）と学生の保護者（144人）にアンケート調査し、うま味や食品に関する現在の認識を比較・検索した。

結果：現在では、和風だし等はほとんどが手軽なインスタントのものに変わり、天然素材そのものの味だけといった家庭は少なくなっている。しかしインスタントの成分等に対する知識は深まり、以前より気にしている。「だしをとる」「素材の味を知る」ということは味覚形成上大切であるのに現在では、天然だしに変えようという人が少なく手軽という面からこれらの使用は止められないのが現状のようである。