

目的 ワインを調理に用いた場合、味については一般においしくなるとされているが、他の酒類に比べ有機酸を多く含んでいるワインの特徴から特に塩味に対してどのような影響を与えるかを検討した。

方法 調理品として白身魚蒸し、牛肉しぐれ煮、とり肉シチュー、ビーフシチュー、とり肉から揚げ、ミートソース、ポタージュスープ、サラダドレッシングなど11種類をとりあげた。ワインはS社製の赤、白で実験にはすべて同一ロットのものを用いた。官能検査は二臭比較法によった。

結果 食塩を通常使用量加える場合、ワインにより塩味がややわらげられたが、食塩無添加では呈味が強められた。次に白身魚蒸し、とり肉シチュー、ミートソース、コンソメスープ、ポタージュスープなどにおいて食塩濃度を変えた場合、食塩濃度が低いときは味を濃くするという呈味増強効果があり、また総合的なおいしさにおいても好まれる傾向にあった。一方、食塩濃度が高い場合は塩からさを抑制する効果が認められた。この呈味効果が変化する食塩濃度は調理品の種類により異なっている。これらのことからワインを調理に用いることにより、通常の食塩使用量を少なくすることが可能である。