

目的 郷土食の中で知名度第1位を占めた“からしめんたい”は戦後の博多で生まれ育った。製造店は市当局把握の40数店と、小規模店を合わせると約80店と推察される。その沿革、現状、食生活での位置づけを知るために本調査を行った。

方法 実態調査(調査用紙):対象男女499名、内容はイメージ、消費状況、嗜好性など自己記入。市場調査(聞きとり調査):専門店など市場の販売状況、各店舗内容物の比較、塩分濃度測定(イオ塩分計 SALT-METER, ES-40)を使用。魚卵性状観察、走査型顕微鏡(JSM-T300 日本電子)を使用。嗜好調査:パネル男女各15名、順位法にて解析した。

結果 イメージは博多的、からい、土産品であった。嗜好的には85%の男女が好み、製造店は博多港近郊に密集している。原料魚卵の産地はラウス、ホクテン、カンコク、オホーブックが主で種類は、ガムコ、マコ、メツケ、ミズコの4種を、各店独自の秘法で二次加工している。価格は1箱1000円がよく売れ、その重量は160~220gと幅がある。一般的には、ガムコ(未熟卵)、ミズコ(完熟卵)が多く使用されていた。魚卵の大きさの直径は、ガムコ617 μ m、マコ791 μ m、メツケ849 μ m、ミズコ853 μ mと粒子の成熟度が、顕著に伺えた。塩分濃度を産地別で見ると、カンコク産11%と最も高く、市販5店舗の平均は7.5 $\pm$ 0.8%であった。嗜好では有意にマコが、産地別ではホクテン産が好まれた。これらは買付業者の選別、高級品質魚卵と一致していた。からしめんたいの要望としては、製造年月日、賞味期間を名記し、着色料、価格、塩分を考慮した嗜好食品としての安全性などがあげられていた。