

目的 昨年、静岡県東部地域に居住する婦人の甘味嗜好検査をしたところ、甘味に対する嗜好濃度が高く、かつ間食の摂取も多いことがわかった。また、この地域の味付けが濃いことから、今年は隣接地において甘味と塩味の嗜好濃度を味覚検査でしらべ、あわせて間食に関するアンケート調査を行ない、その実態を把握した。

方法 対象は静岡県田方郡土肥町に居住する20才代から60才代の婦人83名。味覚検査の試料は日常生活に即したものとして、牛乳かん、高野豆腐、みそ汁を取り上げた。牛乳かんは甘味の閾値と嗜好濃度を、高野豆腐は煮物の甘味嗜好濃度そして食塩水で塩味の閾値を、みそ汁で塩味嗜好濃度を調べた。間食に関するアンケート調査では、間食の種類、摂取頻度、摂取量、甘味や塩味に対する意識について調べた。

結果 [I]味覚検査 牛乳かんの甘味に対する閾値は $4.1 \pm 5.2\%$ 、牛乳かんの甘味嗜好濃度は $14.2 \pm 5.2\%$ であった。高野豆腐の煮物として甘味嗜好濃度は $13.4 \pm 4.0\%$ であった。蔗糖の閾値 0.7% 、都市20才女子の蔗糖溶液の嗜好濃度 9.2% 、牛乳かんや高野豆腐の一般的な甘味濃度などと比較して、本対象者の方が高かったが、昨年の対象者と殆ど一致していた。食塩水の塩味に対する閾値 $0.20 \pm 0.05\%$ 、みそ汁の塩味嗜好濃度 1.2% で、島津らの塩味の閾値 0.15% 、みそ汁の一般的な食塩濃度 1.0% より高かった。[II]間食調査 間食からの摂取エネルギーは 270 Kcal/day で国民栄養調査成績より多い。間食と調味料からの砂糖摂取量はそれぞれ 21g 、 16g で多いのに対し、甘味を控えている人が半数近くおり、自分の味付けを「普通」または「うまい」と思っている人が大半であった。