

目的 最近の調理の簡便化には目ざましいものがある。だしにおいても例外ではなく成分、形態等の異なるものが数多く販売され、それを利用する家庭が急増している。家庭料理において、だしはそのまま味わう汁物からあえ物まで使用範囲が広く、その使用量もさまざまである。そこで、天然だしである昆布とかつを節の併用および煮干し、風味調味料複合調味料の4種のだしを用いて、風味、手間、価格等を考慮したうえで合理的なだしの使用方法についての検討を試みた。

実験 4種のだしは、1) アミノ酸態N量：ホルモール滴定法により定量。2) 手間：4人分の汁物に必要なだし600 ccの調製に要する調理時間の測定および使用器具の種類等手間の煩雑さの程度の比較。3) 価格：4人分の汁物に必要なだし600 ccを調製するためにかかった価格、の以上3項目について比較した。また4種のだしを用いて汁物（すまし汁、味噌汁、麺類のつけ汁）煮物（じゃがいもの煮物、卵とじ）酢の物および和え物の以上7品目の料理を作り、官能検査を行い、料理に使用した場合を比較した。

結果 アミノ酸態N量は風味調味料が最も多く、次いで昆布とかつを節の併用、煮干しおよび複合調味料の順であった。手間については天然だしは、風味、複合調味料だしの約3倍から4倍の調理時間を必要とした。価格は昆布とかつを節の併用だしが最も高く次いで煮干し、風味調味料、複合調味料の順となり、最も高価な物は安価な物の52倍であった。料理の官能検査結果では汁物のようにだしを多く使用する料理では天然だしの評価が良く酢の物およびあえ物のようにだしの量が少ない物では有意差がみられなかった。