

〔目的〕日本人の塩分摂取量は減少傾向にあるものの、いまだ上限とされる1日10gを上まわっており、しょうゆは塩分源の第1位である。ここ十数年来、健康との関連で減塩指導がなされ、また食生活が多様化・近代化したといわれる中で、古来より日本人の食生活に欠かすことのできない調味料の1つであるしょうゆの利用についても、変化が起きていると考えられる。そこで調理担当者である主婦を対象に、その利用状況についてアンケート調査を行ったので報告する。

〔方法〕対象：広島市在住主婦約600名 時期：昭和62年11月、63年2月

方法：質問紙記入法（留置法）内容：（1）しょうゆの種類、銘柄、容器、容量
（2）購入時の留意点、理由（3）消費期間、保存場所（4）しょうゆを用いる料理

〔結果〕（1）使用するしょうゆは濃口が約85%、銘柄では全国ブランドが約70%、容量・容器では1ℓのポリビンが約60%、1.8ℓのガラスビンが約40%であった。

（2）購入時には、種類（濃口・淡口）、製造年月日、銘柄、価格に留意しており、そのしょうゆを継続して購入する理由には約70%が味をあげていた。

（3）消費期間では、2週間～1ヵ月以内が約45%、1～2ヵ月以内が約30%であり、その保存場所は開栓前・後とも戸棚であった。使用量については、30才代にくらべ40才代以上の方が多かった。

（4）しょうゆを用いる料理については、料理する頻度・摂取方法などとの関連についても検討を加えた。