

〔目的〕日韓両国は共に食品の減塩運動が盛んであるが、魚の塩蔵食品のように高塩分濃度でもって保存性を高めている食品の低塩化は食中毒発生の危険性等食品衛生的に問題となる。また、発酵食品である塩辛の低塩化は本来の味や伝統的食文化を失うことにつながる。そこで、日韓に共通な食品である魚の塩蔵食品が両国の食生活でどのように嗜好及び喫食されているかを比較することを目的として、主婦を対象として調査を行った。

〔調査対象者〕福島県田島町といわき市および韓国の全州市とソウル市の主婦を対象とし、それぞれ 262名、231名、71名および86名の回収を得た。

〔調査結果〕1. 平均年齢は田島、いわき、全州およびソウルそれぞれ46.4才、45.6才、42.3才および45.7才であった。学歴はいずれの地区とも高校卒が多かった。家族人数は田島といわきは4～5人が、全州とソウルはそれぞれ6～8人および3人以下が多かった。2. 田島およびいわきは塩ザケ、塩マス、タラコおよびスジコを、全州およびソウルはグチ、カタクチイワシ、タチウオおよび塩辛を好んだ。3. 田島、いわきでは塩ザケを「週1回以上喫食する」が多かった。全州、ソウルではカタクチイワシを「毎日」および「2・3日に1回以上喫食する」が多かった。4. 食品からの塩分過剰摂取に対してはいずれの地区とも強い関心が認められた。5. 4地区の主婦という観点から比較すると、田島、いわきよりも全州、ソウルの方が塩蔵食品を好み、喫食回数も多い傾向が認められた。また、調査地区を代表する塩蔵食品は、田島、いわきでは塩ザケ、タラコ、塩マス、スジコ、全州、ソウルはカタクチイワシ、グチおよび各種塩辛と考えられた。