

目的 料理の出来を評価する中で，料理の味づけは嗜好面からの重要な調理操作であり，一定の味に仕上げるためには，調味料の数量化がいわれ，さらには味の効果を上げるためには，調味液の量，加熱時間，火加減，鍋の種類や調味方法などが関連してくることが解っている。料理の味は種々の調味料により調整されているが，これら調味料の温度変化の特徴を知ることは，調味料の用い方を検討し，料理の出来を良くする上で役立つものと考え，よく使用する調味料についてその温度変化を調べ，比較検討を行った。

方法 調味料として食塩，しょうゆ，砂糖，酒，みりん，酢，味噌について，比較的よく使用する濃度で調味液を作り，各調味液が沸騰するまでの時間，温度，温度上昇速度，さらに沸騰後火を止め，そのままの状態で液温 $80^{\circ}\text{C}$ に温度低下するまでの時間，蒸発量を測定した。調味液は各調味料単一液と，2種類混合した調味液とを，全量 $1\text{ク}00\text{g}$ （アルミ片手鍋）で作成し，水，コンソメ，だし汁との比較も行った。温度測定には鶴賀電機（株）製デジタル温度計，熱電対センサを使用した。

結果 沸騰までの時間については，各調味液の濃度 $1, 2\%$ では値が一定せず， $10\%$ 以上で濃度が高くなるにつれて時間が短くなる傾向が大きかったのは砂糖，味噌，食塩であり，沸騰時点の最高温度は，酒は濃度が高くなるにしたがい下がり，食塩，しょうゆ，砂糖は上がる傾向にあった。温度上昇速度は，食塩，砂糖，味噌の濃度 $20\%$ 以上で大きくなり，混合調味液では味噌混合液が他と差がみられた。温度低下時間は味噌が値が一定せず，長い傾向にあった。蒸発量は各調味液別，濃度別で顕著な差は認められなかった。