

目的 消費者の健康への関心の高まりから，生薬ドリンク剤類似清涼飲料水や生薬系ドリンク剤は，薬効感，栄養補給，疲労回復のイメージの上に美味しさも加わって，今後より大きな成長の可能性がうかがえる。ここでは29種類の生薬を抽出し，オリゴ糖，液糖，天然甘味料，酸味料を添加し，各種生薬ドリンクを調製した。世代別，性別についてその嗜好性を検討した。

方法 生薬としては甘草，菊花，決明子，五加皮，大棗，陳皮，桂皮，当帰，和厚朴，山椒，杜仲，柴胡，黄耆，十葉，淫羊藿，葛根，薏苡仁，辛夷，桔梗根，百合，枸杞子，芍薬，茯苓，枳実，三七人参，女貞子，靈芝，龍眼肉，山茱萸を用いた。これらはスライス，又は粉末の形態で添加し，全生薬について熱水抽出物含量を求めた。生薬は各々単品で甘味，酸味，苦味を識別し，後にいくつかのものをブレンドしたドリンクを調製した。甘味料としてはオリゴ糖8%，果糖ぶどう糖液糖8%，天然甘味料4.05~4.1%，酸味料4.25~4.3%を添加し，Bx濃度は10~11%とした。びん詰後85°C（内温）で30分殺菌処理した。嗜好性は10代~70代の世代，男女別に官能検査を行った。

結果 ①，用いた生薬の中で甘味は甘草，大棗，酸味は龍眼肉，山茱萸，苦味は淫羊藿，靈芝，枳実が特有な味覚を示した。②，熱水抽出物は龍眼肉，大棗が多く，茯苓は供試した生薬の中で最も少なかった。③，嗜好性は世代に共通して男女とも甘草，大棗，桂皮，枸杞子等，適度な甘味と異臭のないものが特に好まれた。逆に淫羊藿，枳実，靈芝，三七人参等，苦味，渋味の強いものは全ての世代にわたって単品配合では好まれなかった。