

○黎 蘭*、宮下 朋子**、中村 恵子*

(*福島大教育、**福島女子短大)

目的 味つけは重要な調理操作の一つであり、出来上がった料理の評価に大きく関わるが、ヒトの味つけ能力とそれに影響を及ぼす要因については不明の点が多い。そこで、味つけ能力を分析する一つの指標とするために、呈示モデルに対する味つけ操作について検討することを目的とした。

方法 22人の大学生パネルに対し、だし汁、しょうゆ(8.27%(w/w))、みりん(4.13%(w/w))から成るめんつゆモデルを呈示した。だし汁100gまたは300gをランダムな順序で与え、同じ味になるように、しょうゆ、みりん、砂糖、塩、酒で調味させ、調味料添加や味見の順序及び量を記録した。味つけした試料の塩分及び糖分を塩分濃度計(ss-31、セキスイ)及びデジタル糖度計(PR-100、アタゴ)で測定した。同時に、味つけに対する自己評価等のアンケート調査を行った。

結果 味つけ試料の塩分及び糖分の平均値は1.18及び4.7%であり、呈示モデルの1.03及び5.6%とは異なった。だし汁100gに対する味つけ操作回数は平均19.5回、だし汁300gで平均30.2回であり、そのうちおよそ26%は呈示モデルの味見、38%は味つけ試料の味見、37%は調味料の使用と内訳比率には差がなかった。しょうゆ、みりん、塩及び酒の使用回数の比率にも差がなかった。1回あたりの平均調味料使用量は全ての調味料で100gより300gの方が多かったが、だし汁100gあたりに換算するとしょうゆ及びみりんでは逆に少なくなった。味つけ試料中の各調味料濃度は100gと300gでは差がなかったが、味つけ操作1回目と2回目を比較すると、2回目の方が有意にみりん濃度は高かった。