

市販の醤油系調味料の利用実態

○伊藤(藤村)知子^{*}, 真部(口羽)真里子^{**}, 的場輝佳^{***}

(*広島女大生活科学, **農水省食総研, ***奈良女大生活環境)

〔目的〕近年、家庭における食生活の変化に伴い、食の外部化が進行している。市販惣菜型食品の消費も増加しつつある中で、あらかじめ調合された「合わせ調味料」が脚光を浴びつつある。このことは、家庭で行われる「味付け」の操作においても、外部化が進行していることを示している。本研究では、このような調理過程における「味付け」の外部化の変遷を知る一つの指標として、市販の醤油をベースとした調味料(醤油系調味料)について、女子大生を対象としてその利用の実態と意識について調査を行った。

〔方法〕平成7年10~12月に広島市内、奈良市内、東京都内の女子大および短大の2年生および3年生を対象として自己記入法によるアンケート調査を行った。配布数は164名、回収率は98.2%であった。質問は属性など7項目、市販の醤油系調味料に関して各8項目であった。市販の醤油系調味料として、ぼん酢・めんつゆ・さしみ醤油・天つゆ・ぎょうざ醤油・醤油ドレッシング・ステーキ醤油・冷や奴用つゆの8種類について調査を行った。

〔結果〕対象者は8種類の醤油系調味料のうち、約6種類を「知っている」と答え、約4種類を「よく利用」または「時々利用」し、約2種類を「よく利用する」と回答した。また、対象者の98.8%が何らかの醤油系調味料を利用していた。認識率および利用率が共に高かったのは、ぼん酢・めんつゆ・醤油ドレッシングの3種であり、これらを利用する理由は味および簡便さであった。利用率の低い調味料に対しては「値段が高い」というイメージがある傾向が見られた。これらの醤油系調味料を利用するまたは利用したことがある人の89%が今後とも利用すると回答しており、「味付け」に関して、外部化が進みつつあると考えられる。