

醤油を用いた調理における同一親子間の食嗜好について

○澤田崇子\* 瀬戸美江\*\* 遠藤金次\*<sup>3</sup>

(\*関西女子短大、\*\*活水女子短大、\*<sup>3</sup>聖母女学院短大)

### 〔目的〕

食品を調理する際、甘味は砂糖またはみりんによって、塩味は塩、醤油または味噌によって調味される。演者らはこれまでに、数種類の献立において、長崎と大阪の女子短大生に日頃食べ慣れている味付けで調理させたところ、長崎の女子短大生の方が甘めに味付けをする傾向にあることを報告してきた。そこで今回、味付けを支配する要因のひとつに親の嗜好が関係すると考えられるので、同一献立を同一親子に調理させ、糖分・塩分濃度を比較し、親子間の食嗜好について親子別、地域別に検討を行った。

### 〔方法〕

長崎と大阪在住の女子短大生とその母親に、醤油を用いた料理（かぼちゃの含め煮、魚の煮付け、油揚げの甘煮、高野豆腐の含め煮、肉じゃが）を日頃食べ慣れている味付けで調理させ、その糖分・塩分濃度を求めた。

### 〔結果〕

1. 日頃食べ慣れている味付けで、醤油を用いた調理を行ったところ、調理後の糖分・塩分濃度は、同一親子間においては比較的似通っている傾向が見られた。
2. 同一親子間における味付けは、同一地域であっても親子によって糖分濃度に差がみられた。
3. 油揚げの甘煮の糖分・塩分濃度は、いずれの親子の場合も他の料理に比較して高い傾向にあった。