

日本人の味覚と嗜好性の研究 (第Ⅱ報) —甘味と酸味について—

桜井 久子・西原 亮子・土屋 京子

(昭和60年9月28日受理)

A Study on the Japanese Sense of Taste (Part II) —Sweetness and Sourness—

Hisako SAKURAI, Akiko NISHIHARA and Kyoko TSUCHIYA

(Received September 28, 1985)

1 緒 言

人間が食物を摂取する時、その感覚的要因すなわち味覚、視覚、嗅覚、触覚、聴覚などが、食品の種類によってどの様に個人の嗜好を左右しているかを知るために、第Ⅰ報では味覚発達完成期にある本学女子大生について60種品目の食品に対する嗜好度および、健康維持に必要な塩分濃度を測定し調査を行った。今回は基本味の内、「甘味と酸味」について、日常調理に使用されている調味料の配合の使い方による嗜好度の判定を実施した。そこで美味を呈するための配合は、如何にしたらよいかについて日本料理における「甘味と酸味」の嗜好性につき検討したのでここに報告する。

2 実験方法

- 1) 調査対象; 東京家政大学短大学生19才 68名
東京家政大学短大学生20才 73名
合 計 141名
- 2) 調査時期; 昭和60年9月20日 午前10時~11時
- 3) 調査場所; 調理学第2実習室
- 4) 実験試料および調製

下記A, B, 2種類の材料の三杯酢を試料とした後、混合調製して実験に供した。

試料 A			試料 B		
食	酢	30ml	食	酢	30ml
砂	糖	10g	砂	糖	10g
醬	油	5ml	醬	油	5ml
み	り	ん	水		30ml
グルタミン酸		1g	食	塩	2g

第2調理学研究室

- 5) 実験方法; 上記被検者141名に対し、試料A・Bの三杯酢を室温(25℃)で2点嗜好試験法で試飲させ、その結果を官能検査用紙に記録させ集計した。

3 実験結果および考察

本実験対象女子19才20才合計141名の学生被検者による「甘味と酸味」に関するAとBの異なる組成即ち、AとBは食酢、砂糖、醤油は同量である。それにAは、みりんとグルタミン酸を添加し、Bは水と食塩を加えた味の甘味と酸味に関する三杯酢の嗜好調査を実施した結果次の図1~4に示す成績を得た。

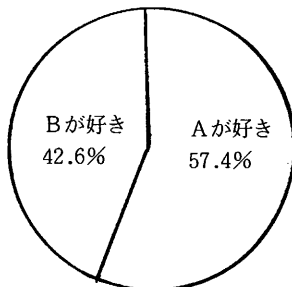


図1 三杯酢の嗜好度

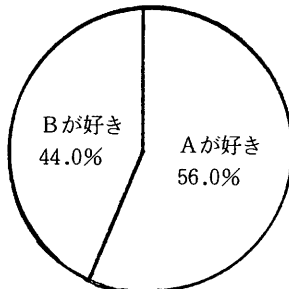


図2 甘味の嗜好度

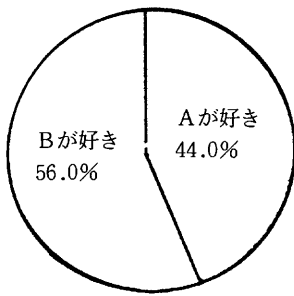


図3 酸味の嗜好度

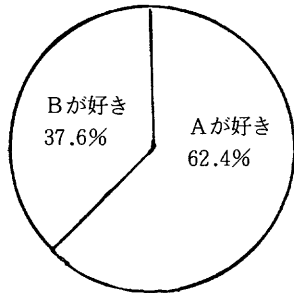


図4 旨味の嗜好度

図1ではAを好む者が、57.4%でBより若干多い。これはみりんおよびグルタミン酸の味によるためと考えられる。

図2～4はAとBとの甘味、酸味、旨味について嗜好度を比較した結果である。甘味はAが好まれていた。これはみりに含まれる甘味と風味が加わったものと考えられる。酸味はBが好まれていた。これは食酢を水で希釈してあり適量の糖分で酸味が和らいだためと考えられる。なお旨味については、次回に調査したいために予備実験として嗜好を問うたものである。旨味は概してAを良しとしていた。

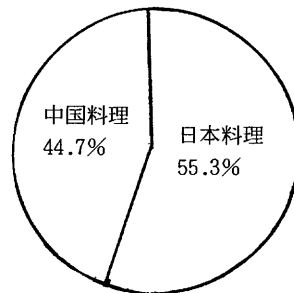


図5 Aはどちらの料理に適するか

図5は、AとBが各々何料理に適すると思うかの間で

ある。Aの味の三杯酢は日本料理に合うと解答した者が多い。これは風味とこくや深みのある呈味成分が混合されているためと考えられる。

4 要 約

基本味の中の甘味は、人間のエネルギー源として、又酸味は代謝を促進させる効用がある。しかしこの2種は独立の味であるので、その配合方法に適切さが要求される。甘味に代表される砂糖は、その使用量に幅広い許容範囲を持ち、他の味のどれとも調和し、組合せによって新しい味を創作することが出来る。例えば酸味の中に少量の砂糖を添加することにより、快よく美味な味によりみえるし、調和味の種類を豊富にすることが出来る。

調理学の実習に於て、正しい味覚の育成発達に対する学習・指導を進めた結果、前回より適格な識別を行っていることが明らかとなり嬉しく感ずる。今後は学生各自が、すべての栄養に関する学問を総合して、食物調理における科学的操作の過程で、最終的に本当のおいしい味を創り出す能力を養い、味覚を育成し、まごころのこもった楽しい食生活を築きあげることを念願してやまない。

終りに本研究の実験に協力された本学の多数の学生に感謝いたします。

文 献

- 1) 全国調理師養成施設協会編：食品標準成分表, 253 (1982)
- 2) 田村平治：日本料理, 100 (1962)
- 3) 桜井久子, 西原亮子：東京家政大学研究紀要 25, 185 (1985)