



NEWS RELEASE

日本調理科学会平成 25 年度大会発表 吸物における 2 種類の鰹だしの塩味増強効果と嗜好向上効果

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は、鰹節屋・だし屋として、鰹節の「おいしさ」と「健康」を追求するための研究を行っております。

平成 25 年 8 月 23 日(金)～8 月 24 日(土)に奈良女子大学でおこなわれた日本調理科学会平成 25 年度大会において、下記の通り研究発表いたしました。

■研究発表概要

演題名:吸物における2種類の鰹だしの塩味増強効果と嗜好向上効果

発表者:藤原佳史(ヤマキ株式会社)

発表日:8 月 24 日(土)

■研究内容の要約

鰹節メーカーのヤマキ株式会社は、鰹節・だしの健康機能の探索をテーマとして進めています。本研究にて、鰹だしには減塩効果があることを明らかにしました。

吸物において、鰹荒節だしと鰹枯節だしの塩味増強効果(塩味を強く感じさせる効果)と嗜好向上効果(おいしさを向上させる効果)を調べたところ、

(1)両方のだしに塩味増強効果があること

(2)鰹枯節だしには嗜好向上効果があること

がわかりました。この結果より、「だしを効かせる」ことで、料理のおいしさを損なうことなく塩分を低減できることが示唆されました。

現在、日本人の食塩過剰摂取が問題となっておりますが、だしを上手に活用すれば、塩分摂取量の低減につながるものと考えています。

■学会概要

社団法人 日本調理科学会

調理科学に携わる研究者のほか、関連分野の研究者、教育者、技術者が参加して、調理に関する科学的推進、その知識の普及を目的に活動している学会です。現在の会員数は 1,800 名を超え、毎年、総会、講演会、研究発表などを行っています。

URL:<http://www.jscls.ne.jp/index.html>