



NEWS RELEASE

日本調理科学会平成 27 年度大会発表 減塩料理における鰹だしの添加効果

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 27 年 8 月 24 日～8 月 25 日に静岡県立大学でおこなわれた日本調理科学会平成 27 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:減塩料理における鰹だしの添加効果

発表者:都倉孝之(ヤマキ株式会社)

発表日:8月24日(月)

■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、減塩料理における鰹だしの添加効果を明らかにしました。

吸物とたきこみご飯において、①通常品 ②30%減塩したもの ③30%減塩+鰹だしを添加したものを作製し、品質評価を行ったところ、③30%減塩+鰹だしを添加したものは、鰹だし特有の味と香りが付与されるだけでなく、塩味が増強されることがわかりました。また、鰹だしの摂取経験の少ない群と多い群では、③30%減塩+鰹だしを添加したものに対する嗜好に差があることがわかりました。本研究により、「鰹だしを用いておいしく減塩」するためには、鰹だしの摂取経験を積み重ねることが重要であると示唆されました。

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.jscs.ne.jp/index.html>