

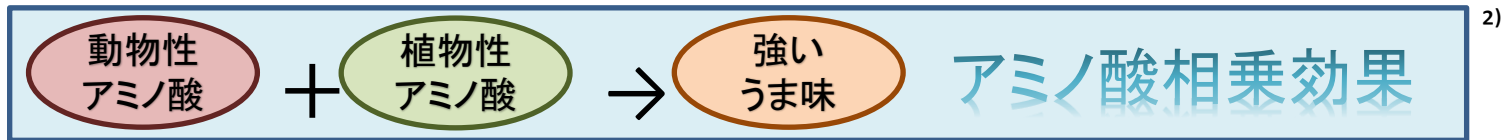
新・合わせ出汁

C2班

1. 背景

出汁の定義：水に食材をつけて出たもの、または煮て出たもの¹⁾

合わせ出汁：2つ以上の出汁を合わせて作る。例、黄金出汁（鰹だしと昆布だしの出汁を組み合わせたもの）



出汁の歴史：出汁そのものの発祥→鎌倉・平安時代

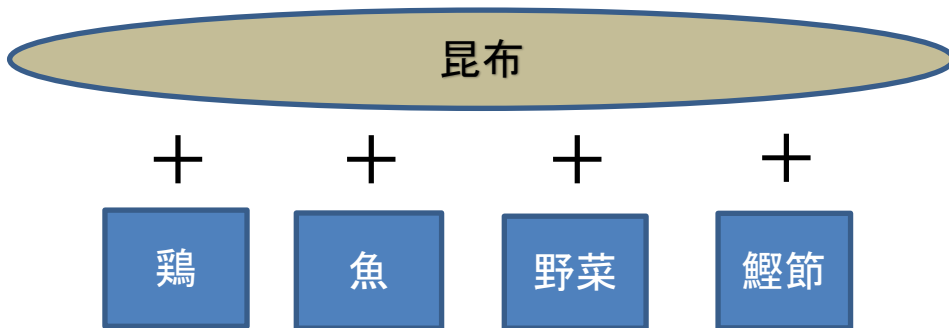
合わせ出汁→江戸時代の物流の発達にともない、食文化の交流²⁾

⇒世界との流通が可能になって外国由来の食材と日本の食材で新しい出汁ができて良いのでは？

例：鶏肉、魚類、野菜、その他ブイヨンやコンソメなど

黄金出汁を超える風味の出汁を探究する

2. 実験



※野菜はアミノ酸相乗効果を確認するための比較

鰹節は黄金出汁と比較するために用意

鶏 → 鶏ガラ

魚 → ぶりのあら⁵⁾

野菜 → キャベツ、たまねぎ、セロリ³⁾

- ・昆布だし750ml + その他食材の出汁750ml + 75mlの味噌
- ・本校の生徒20人に嗜好調査
- ・好みの順にランキングをしてもらい→ランキングを点数化

3. 結果・考察

実験でのランキング結果

	1位 4※	2位 3	3位 2	4位 1	合計 (点)
鶏	36(9人)	30(10人)	0(0人)	0(0人)	66
鰹節	32(8人)	27(9人)	4(2人)	0(0人)	63
魚	4(1人)	0(0人)	24(12人)	6(6人)	34
野菜	4(1人)	0(0人)	10(5人)	13(13人)	27

※それぞれの順位に設定した点数

ランキングを点数化した結果、点数を多く獲得した順に、鶏、鰹節、魚、野菜という結果になった。

昆布と鶏ガラの新しい合わせ出汁

4. まとめ・結論

嗜好調査の結果より…

昆布と鶏ガラが黄金出汁よりおいしい

なぜこのような結果になったのか

肉の風味を強く感じられる、
脂質を多く含む合わせ出汁が好まれた

鶏ガラは黄金出汁より多く脂質を含む

脂質が結果に作用したのではないか

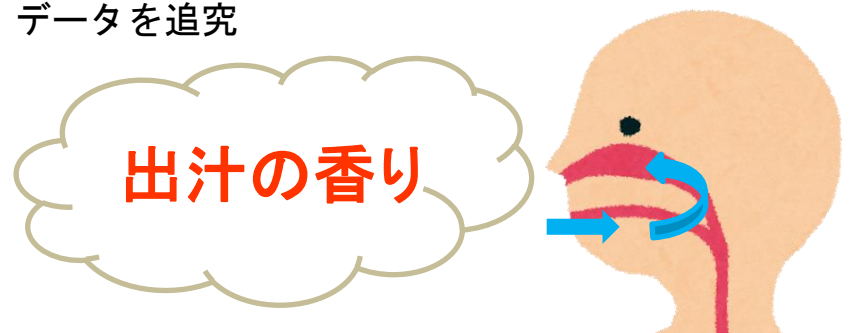
5. これからの展望

鶏+昆布の人気、それらが家庭に広がらなかった理由の調査

日本大学 大畑 素子先生によると…

「香りが食べ物の風味に与える影響は大きい。」

⇒出汁の香り自体への評価、香りの有無による評価の変化なども調査し、より正確な嗜好のデータを追究



参考文献・出典

1) 世界大百科事典

2) 「だしの神秘」伏木 亨著 朝日新書

3) 「うま味を多く含む食品」特定非営利活動法人うま味インフォメーションセンター <https://www.umzmiinfo.jp> 閲覧日6月21日

4) 「ブイヨンの作り方」やまでらくみこのレシピ <https://kumiko-jp.com> 閲覧日7月18日

5) 「フェメ・ド・ポワソン」プロから学ぶ簡単家庭料理 シェフごはん 岩元学 <https://chefgohan.gnavi.co.jp> 閲覧日7月18日