

添加物が少ないストレート用

保存料は全銘柄不検出

家で冷麦やそばを食べたいな、と思うとき、市販のめんつゆは大変便利な調味料です。たくさんのメーカーが味と品質を競っていますが、品質テストを紹介します。

20 銘柄をテスト

市販のめんつゆ 20 銘柄をテストしました。うち 14 銘柄は希釈用、6 銘柄はストレート用でした。希釈用は表示された「つけつゆ用」の倍率で希釈してテストしました。

各めんつゆに含まれている成分を一覧表に示しています。



テストしためんつゆの銘柄

食塩分 希釈用つゆの塩分は平均で 3.4% (2.7~3.8%)、ストレート用は平均 3.6% (3.2~4.1%) でした。

めんつゆのテスト結果一覧表 (抜粋)

	No.	商品名	製造又は販売者	内容量(ml)	希釈倍率	価格*(円)	食塩分(%)	糖分(%)	グルタミン酸(%)	イタール(%)	その他(%)	保存料
希釈用	1	めんみ	キッコーマン(株)	360	5倍	10.8	3.0	3.9	0.5	0.7	1.6	⊖
	2	ビミサン	㈱テンヨ武田	1000	5倍	5.9	3.0	3.1	0.4	0.6	1.9	⊖
	3	トモエ日高昆布つゆ	福山醸造(株)	1000	4倍	7.4	2.7	3.9	0.4	1.1	2.0	⊖
	4	新得そばのつゆ	新得物産(株)	1000	4倍	19.9	3.4	5.4	0.8	0.3	2.5	⊖
	5	つゆ	創味食品工業(株)	1000	4倍	21.5	3.7	4.2	1.5	0.2	2.8	⊖
	6	つゆ	東洋水産(株)	900	4倍	13.8	3.8	3.3	1.0	0.7	5.1	⊖
	7	鮭節つゆ	ベル食品(株)	400	3倍	24.3	3.3	5.6	0.6	0.5	3.4	⊖
	8	つゆの素	㈱にんべん	360	3倍	21.0	3.6	6.1	0.4	0.1	3.4	⊖
	9	昆布つゆ	ヤマサ醤油(株)	500	3倍	25.1	3.8	7.1	0.6	1.5	2.0	⊖
	10	追いがつおつゆ	㈱ミツカン	600	2倍	24.4	3.5	5.7	0.7	0.9	1.8	⊖
	11	鯉一番だしめんつゆ	ヤマキ(株)	600	2倍	33.2	3.5	5.7	0.5	0.7	3.6	⊖
	12	つゆ 大徳利	㈱桃屋	400	2倍	29.2	3.6	5.0	0.8	0.5	5.2	⊖
	13	SAVINGSつゆ	㈱ダイエー	500	2倍	19.8	3.5	6.5	0.8	1.2	2.2	⊖
	14	TOPVALUつゆ	イオン(株)	600	2倍	16.5	3.7	6.1	0.9	0.9	2.0	⊖
平均						19.5	3.4	5.1	0.7	0.7	2.8	
ストレート用	15	江戸老舗秘伝の蕎麦露	ヒゲタ醤油(株)	300	-	125.6	3.3	6.4	0.3	0.7	4.7	⊖
	16	損保乃糸めんつゆ	兵庫県手延素麺協同組合	300	-	96.8	3.9	7.8	0.6	0.5	3.6	⊖
	17	ざるそばつゆ	ひろた食品(株)	300	-	133.6	4.1	10.3	0.3	0.7	3.8	⊖
	18	信州戸巻そば屋のそばつゆ	㈱戸巻そば本舗	360	-	82.3	3.7	7.5	0.3	0.9	4.2	⊖
	19	そばつゆ	㈱永坂更科布屋太兵衛	190g	-	97.9	3.2	8.1	0.2	0.4	4.9	⊖
	20	ぜいたくそばつゆ	㈱梅本商事(株)	200g	-	86.6	3.6	6.1	0.4	0.5	3.4	⊖
平均						103.8	3.6	7.7	0.4	0.6	4.1	

*希釈用は、すべて希釈した時の数値。価格は100ml当たり・税別。

糖分 希釈用が平均5.1% (3.1~7.1%)、ストレート用は平均7.7% (6.1~10.3%)で、ストレート用のほうが多い傾向でした。

グルタミン酸 いわゆる調味料の主成分ですが、希釈用の平均が0.7%だったのに対しストレート用の平均は0.4%でした。調味料の使用はストレート用が少ない結果でした。

エタノール分 希釈用は平均0.7%、ストレート用の平均は0.6%でした。

その他の成分 原材料名で言えば、かつお節、しいたけなど素材由来のうまみ成分が含まれると考えられます。(ほかに着色料、酸味料なども含まれます。) 希釈用は平均2.8%、ストレート用は平均4.1%でした。

その他の成分は希釈用よりストレート用が多く、希釈倍率の低いものほど多い傾向が見られました。

合成保存料 安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸エステル類の保存料は、すべて不検出でした。

表示 ほぼ適正に表示されていました。No.9及びNo.19の栄養表示に「食塩相当量」の表示を入れることが望まれます。

また、調味料ははじめカラメル色素、アルコールなどの添加物は希釈用に多く使用されていました。

価格 つけつゆとして使用した場合の価格は、ストレートタイプが高く、希釈用では希釈倍率の高いものほど割安の傾向でした。

テストのまとめ

- 素材由来のうまみ成分は、希釈倍率の高いものより低いものが、希釈用よりストレートタイプが多いと推定されます。
- 価格もうまみ成分の多いと見られるストレート用が高い傾向でした。
- 合成保存料は全銘柄使用していませんでした。

鳥インフルエンザ

国が冷静な対応呼びかけ

鳥インフルエンザの国内発生で、国は正しい知識を身につけて対処するよう、国民に呼びかけています。

鶏肉、卵の安全性は？

これまで鶏肉や鶏卵を食べることによって、鳥インフルエンザが人に感染したという事例はありません。また、鶏卵を「生」で食べることで健康を害したという報告もありませんが、不安な方は、加熱するとよいでしょう。WHOの食中毒防止のための加熱条件は、中心部70℃(瞬間)です。

鶏肉は、食中毒予防の観点から、十分加熱して食べてください。

鳥インフルエンザの人への感染は？

これまで、人がこの病気にかかった鳥に接触して、フンを吸い込んだり、フンや内臓に触れた手を介して人の体内に大量のウイルスが入ってしまった場合、ごくまれに鳥から感染することが知られています。(今年に入ってからもタイやベトナムで発生しています。)しかし、人から人に感染したことが確認された例はありません。

日本では、鳥インフルエンザにかかった鶏は徹底的に処分されており、また通常の生活で病気の鳥と接触してフンなどを大量に体内に入れることはあまり考えられないので、鳥インフルエンザに感染する可能性はきわめて低いと考えられます。

飼っている鳥や、野鳥が死んでいるのを見つけた場合は？

鳥は生き物ですから、いつかは死んでしまいます。死んだからといって、直ちに鳥インフルエンザを疑う必要はありません。原因がわからず、次々に死んでしまったという場合は、なるべく早く、家畜保健所または保健所に届けてください。