

「便利に使う市販つゆ類、原材料は？開栓後の消費期限は？」

—アンケート調査結果より—

しょう油情報センターの統計によると、ここ数年しょう油の出荷量が伸び悩み、一方でしょう油をベースにした様々なつゆ類・だし類の生産が増えています。本当に市販のつゆ類（以下「つゆ類」という）の利用が増えているのか、その利用状況を調査しました。

1. 調査目的

つゆ類の利用状況、どのような基準で選び、何にどのような形で利用しているのか、なぜ利用するのか、表示どおり希釈したときの味は、開栓後何日ぐらいで使い切るか、原材料は理解できるか、メーカーへの要望は何かなど調査するためアンケートを実施しました。

2. 調査要領

調査対象 (社) 全国消費生活相談員協会関東支部会員およびその関係者
 調査数 1, 4 8 6
 調査方法 郵送留置返送法
 調査時期 2006年12月8日～2007年1月14日
 回収状況 有効回収数 621 有効回収率 41.8%
 有効回答者内訳 女性 569人(91.6%)、男性 38人(6.1%)

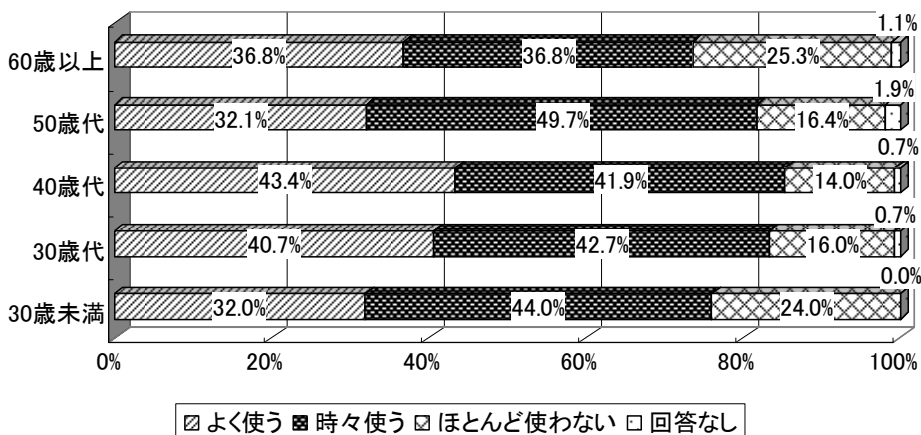
30歳未満	30歳代	40歳代	50歳代	60歳以上	無回答
75	150	136	159	87	14

給与生活者	アルバイト・パート	主婦	無職	その他	無回答
190	208	147	19	48	9

3. アンケート結果

Q1. 市販のつゆ類をよく使いますか。

「時々使う人」が最多で43.8%、次いで「よく使う人」37.2%、合わせると81%の人が利用。「ほとんど使わない人」が112人で18%。年代別でみると、40代をトップに、30代から50代がよく利用していて、「よく使う」「時々使う」をあわせるとそれぞれ80%を超えている。



※以下は、「ほとんど使わない人」112人を除く、509人の回答を集計

Q 2. 買う基準は何ですか？ 何の表示を見ますか？（複数回答）

購入する基準

味	値段	メーカー	原材料	風味	容量	希釈用	その他
288(56.6%)	278(54.6%)	226(44.4%)	136	108	78	71	15

購入時見る表示

賞味期限	メーカー	原材料	希釈用	用途	栄養成分	その他
283(55.6%)	260(51.1%)	188(36.9%)	165	142	15	11

味、値段を重視しつつも、メーカーを決めている人が多いようだ。

Q 3. 何に利用していますか。（複数回答）

そば・うどんのつけ汁やかけ汁	天つゆ	煮物	鍋物	おでん	和え物	茶碗蒸し	その他
465(91.4%)	277(54.4%)	265(52.1%)	114	99	76	31	42

Q 4. なぜ、利用するのですか。（複数回答）

手間がなく簡単	一定の味、失敗ない	用途広く便利	おいしい	その他
431(84.7%)	222(43.6%)	188(36.9%)	117(23.0%)	15(2.9%)

「おいしい」よりも「手間がなく簡単」「一定の味が得られ失敗がない」「用途が広く便利」が優先。

Q 5. 希釈用のつゆ類を、表示どおり希釈した時の味について伺います。（複数回答）（ストレートの利用者小数ゆえ）

濃厚過ぎる	ちょうどよい味	甘すぎる	塩辛い	物足りない	塩味が足りない	その他
166(32.6%)	147(28.9%)	83(16.3%)	82(16.1%)	57(11.2%)	7(1.4%)	50(9.8%)

「ちょうど良い味」と答えた人は147人（約30%）2番目。「濃厚すぎる」が最も多く、3番目以下「甘すぎる」「塩辛い」、又、反対に「物足りない」「塩味が足りない」と味に対する不満が多い。

Q 6. 開栓後、何日ぐらいで使い切っていますか。また、冷蔵庫で保存した場合にどの位の期間利用できると思いますか。（希釈用の場合）

実際に開栓後使い切る期間

3～5日	1週間	2週間	3週間	1ヶ月	2ヶ月	3ヶ月	その他	無回答
0.8%	2.4%	4.5%	11.4%	31.8%	12.4%	24.4%	4.5%	7.9%

開栓後使えると考える期間（冷蔵保存）

3～5日	1週間	2週間	3週間	1ヶ月	2ヶ月	3ヶ月	その他	無回答
0.8%	2.9%	7.1%	8.6%	31.2%	13.2%	21.6%	5.1%	9.4%

（参考資料：しょう油情報センターのホームページより）

どちらも最多は1ヶ月、2番目以下は3ヶ月、2ヶ月、3週間と続く。

しょう油情報センターのホームページ資料による「めんつゆ」の開栓後の賞味期限（冷蔵庫保管）は、消費者が最も多く利用している3倍濃縮では、容器に関係なく1～2ヶ月となっている。

開栓後の賞味期限	ストレート	希釈用 (2倍率)	希釈用 (3倍以上)
プラスチックボトル紙容器	-	冷蔵庫 2～3週間	冷蔵庫 1～2ヶ月
ガラスびん	冷蔵庫 3～5日	冷蔵庫 2～3週間	冷蔵庫 1～2ヶ月
缶	-	-	-

Q 7. 原材料の欄に表示されている原材料などで、よく分からないものがありますか。（複数回答）

核酸	たんぱく加水分解物	米発酵調味液	酵母エキス	果糖ブドウ糖液糖	かつおぶしエキス	かつおエキス	その他
347(68.1%)	339(66.6%)	218(42.8%)	197(38.7%)	92(18.1%)	43(8.4%)	37(7.3%)	24(4.7%)

「核酸」「たんぱく加水分解物」は7割近くの人が、「米発酵調味料」「酵母エキス」については約4割の人がよく分らないと答えている。表示を見ても理解できない原材料が少なくないことが分る。

Q8. 原材料中のしょう油の量は、何%位とと思いますか。

ストレート

しょう油使用率	80%以上	70%以上	60%以上	50%以上	40%以上	30%以上	20%以上	10%以上	10%未満	無回答
回答者数	3.5%	3.9%	7.9%	10.8%	7.9%	11.8%	13.0%	9.6%	7.3%	24.4%

3倍濃縮

しょう油使用率	80%以上	70%以上	60%以上	50%以上	40%以上	30%以上	20%以上	10%以上	10%未満	無回答
回答者数	8.3%	14.6%	20.3%	17.3%	7.3%	13.0%	4.9%	3.0%	0.6%	10.8%

ストレートでは、しょう油の量を 20%以上と回答した人が最も多く、次いで 30%以上、50%以上の順である。20%以上と考える人は 58.8%と約 6 割にもなる。

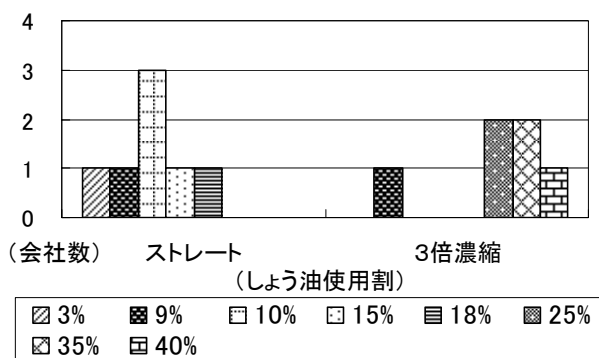
3 倍濃縮では、しょう油の量を 60%以上と回答した人が最多で、次いで 50%以上、70%以上と続く。50%以上～80%以上を合計すると 60.5%になり、約 6 割の人がつゆの半分以上はしょう油と考えている。

メーカー対象アンケート

(2) 調査の概要

調査対象	つゆ類のメーカー			
調査数	20			
調査方法	郵送留置返送			
調査時期	2008年12月8日～12月22日			
回収状況	有効回収数	11	有効回収率	55.0%

Q1. 原材料としてのしょう油の使用割合は、どのくらいですか。



表(1)

①ストレート		③3倍濃縮	
3%	1	9%	1
8～10%	1	25%	2
10%	3	30～40%	1
15%	1	35%	1
15～20%	1	40%	1

表(1)の幅のある数値(例8～10%)は、中間値(例9%)にてグラフ作成

しょう油の使用割合は、各社それぞれ異なりかなりの差が見られる。ストレートでは、しょう油の使用割合 3～18%で 6 倍の開きがあり、3 倍濃縮では 9～40%で約 4 倍の開きがある。

実際は、消費者が考えている程、しょう油が使われていないことが分かる。

【業界への提言】

表示の改善として

- ・ 開栓後の消費期限の表示を望む
- ・ しょう油使用割合の表示を望む
- ・ 栄養成分表示を望む
- ・ 原材料名は、使用量の多い順に表示すること、及び用途の表示を望む
……………「めん類等用つゆ品質表示基準」の見直しが必要

消費者の声より (疑問・要望を自由に記載)

- ・ 味の改善を望む …………… 甘すぎる・塩辛い・濃厚すぎるの声がかなりある
- ・ 小容量の商品の開発を望む …………… 1 人暮らしでも賞味期限内に使い切れる小さいサイズ
- ・ リサイクルを考えた容器改善を望む …………… キャップを取り外しやすく

以上

(本件問合せ先) (社) 全国消費生活相談員協会 関東支部
自主研究会「食の研究会」 代表 谷敬子