

# ポテトサラダ風味に地域差 食事の嗜好性と関連も

ポテトサラダの風味には地域差があることが、キユーピー（高宮満社長、東京都狹谷区）とグループ会社のテリア食品（竹中成人社長、東京都調布市）の共同研究で明らかとなった。10月10日の「ポテトサラダの日」を前に公表した。

全国6地域（北海道、東北、首都圏、中部、関西、九州）の量販店で販売されているポテトサラダ計60品（各10品×6地域）を収集し、風味を分析。甘味をデジタル糖度計、塩味・酸味・旨味を味認識装置（味覚センサー）で測定し、地域ごとの分析データを平均値をグラフ化した（下図）。

また、一般的に知られる各地域の食事の嗜好性について、食公斤等で示されている文献等を参考に分析データを比較。ポテトサラダの風味傾向が、各地域の食事の嗜好性と関連があることも明らかとなった。各地域の特徴は以下の通り。

▽北海道は全体的に味の

強度が強い。食事の嗜好性とも合致する傾向。

▽東北は酸味が低いのが特徴。調味料主体の味付けで旨味を強めることにより酸味強度が低くなったと推察。

▽首都圏は塩味・旨味が強い。合わせ調味料の消費が多く、塩味の強い食事の嗜好性と合致する傾向。

▽中部は旨味・酸味がやや強く、塩味が低い。食塩の消費量は少な々ミネラルの消費量が多いことが、

酸味が強く塩味が低い要因と推察。

▽関西は塩味以外の全体的に味の強度が低い。出汁や薄口醤油のやさしい味付けの嗜好性と合致する傾向。

▽九州は酸味が強く、甘味が低い。甘味が好まれる食事の嗜好性と関連が低い傾向。

各地域固有の食文化の背景にある気候や歴史、特産物などが日々の食卓の味を形作り、ポテ

トサラダにも反映されている可能性が考えられると、同社ではみている。

