

当地方における揚げ油の使用状況

伊藤いへ子・福永 峰子・金津 良一

Use of Frying Oils in Mie Prefecture

I・ITO, M・FUKUNAGA and R・KANAZU

前報¹⁾では、現在当地方の家庭で一般に使用される揚げ油（サラダ油）について、繰り返し使用するときの使用限界に関して述べた。

しかし、サラダ油以外のものを使う家庭もあろうし、毎回使い捨てる家庭も耳にしているので、当地方の家庭における揚げ油の使用状況を知っておくことは是非とも必要と考えられた。

そこで、アンケートを行なって使用状況を調べた。以下に結果を報告する。

調査方法および結果

アンケートは昭和54年6月に行なった味の素株式会社²⁾の方法にならった。設問ならびに回答の結果を図1～15に示す。

対象は本校家政学科一年の全家庭とし、寮生および下宿生の家庭には昭和59年8月30日に用紙を発送し、自宅通学生には9月10日始業時に用紙を渡した。9月11日以降1週間内に用紙を回収した。回収率94.3%。

家庭の地域分布を表1に示す。

表1 調査家庭の地域分布

県名	三重	滋賀	静岡	沖縄	京都	福井	新潟	長野	富山	石川	広島	福島
戸数	74	8	6	5	4	4	4	4	3	2	2	2

他に北海道、秋田、岩手、奈良、高知が各1 計 123

図1 揚げ油は何を使っているか

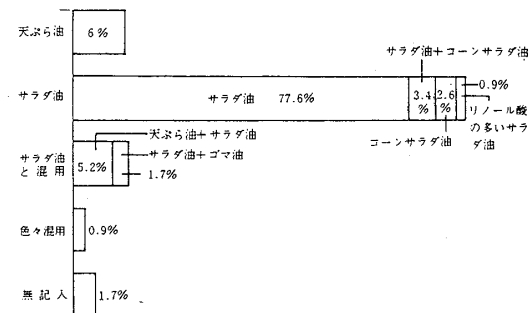


図2 購入する油はどんな容器をえらぶか

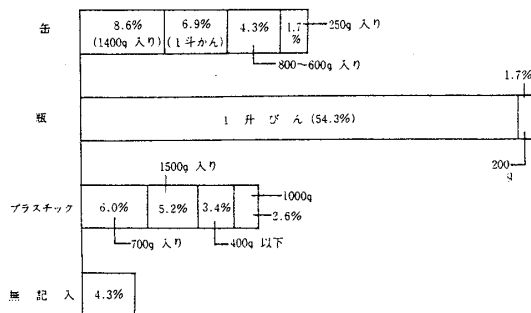


図3 揚げ鍋は何を使うか

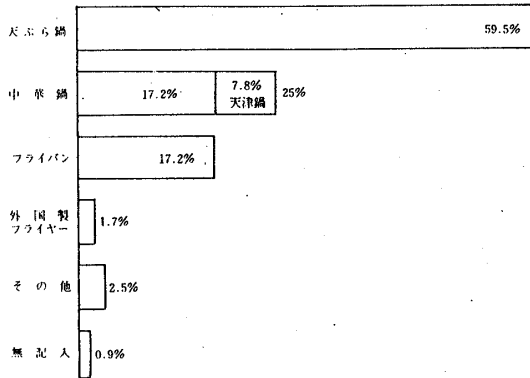


図4 天ぷらをするときの油量

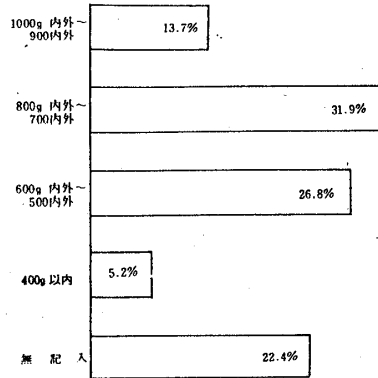


図5 揚げ油は何回揚げものに使用するか

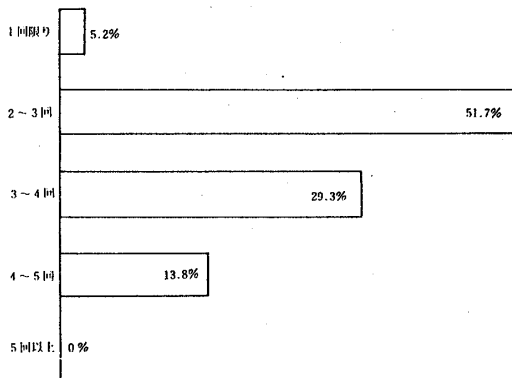


図6 2回以上揚げものに使用する場合さし油をするか

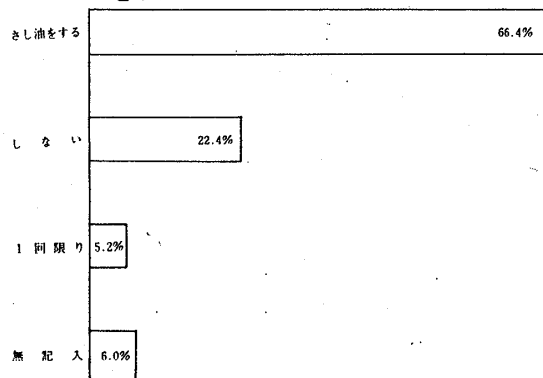


図7 揚げ終わった油はどうするか

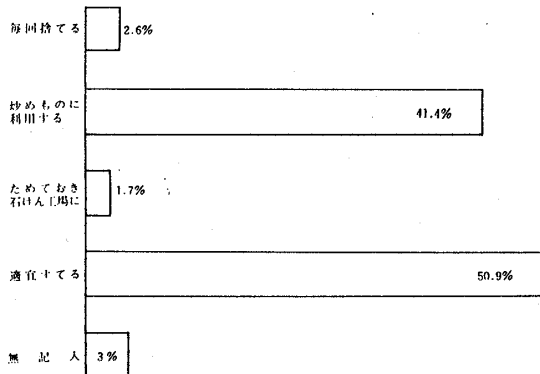


図8 揚げ油として使用しなくなるのは何を目安にするか

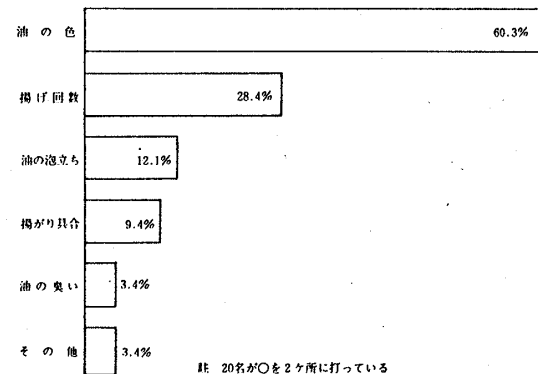


図9 使用後の油の始末

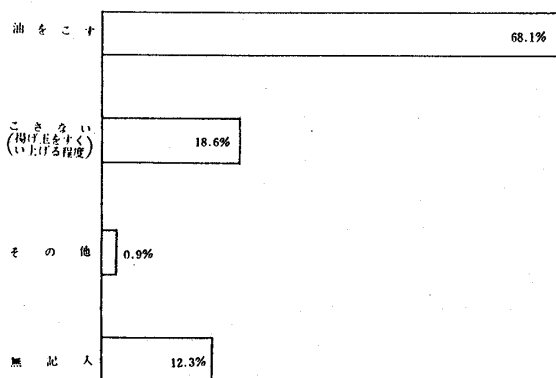


図10 揚げ終わった油の保存容器は何か

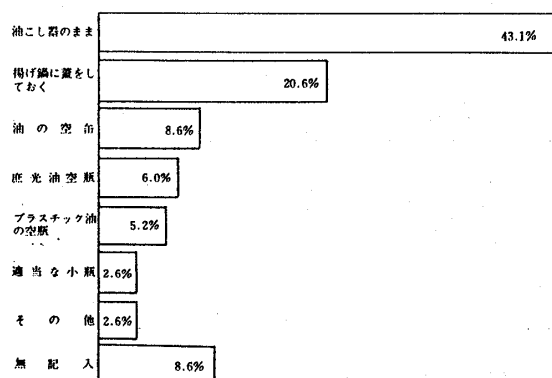


図11 油はどんな場所に保存しているか

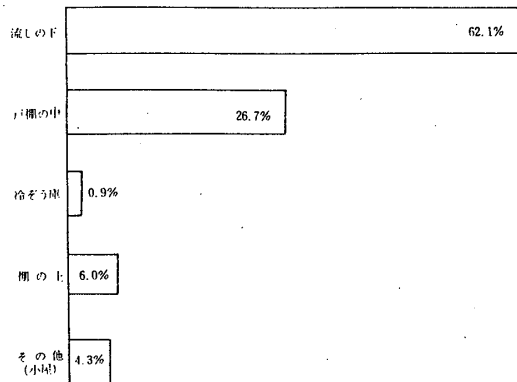


図12 新油使用のときは揚げもの料理の種類を考慮するか

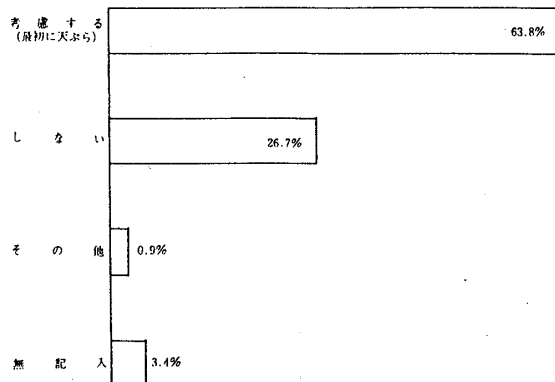


図13 揚げ油の適温はどのようにして見分けるか (11名が2つ〇)

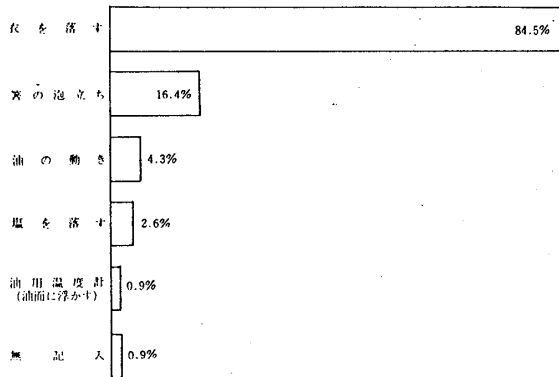


図14 揚げもの料理は日常どれ位の間隔で食卓に供するか

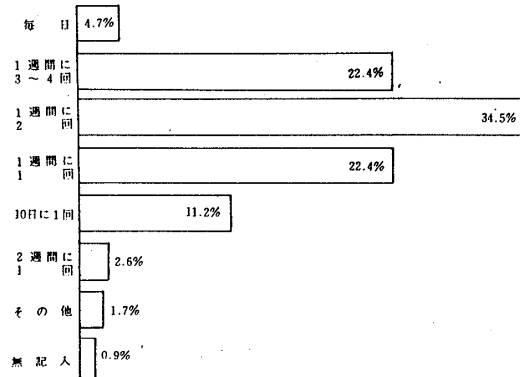


図15 使い終わった油の捨て方

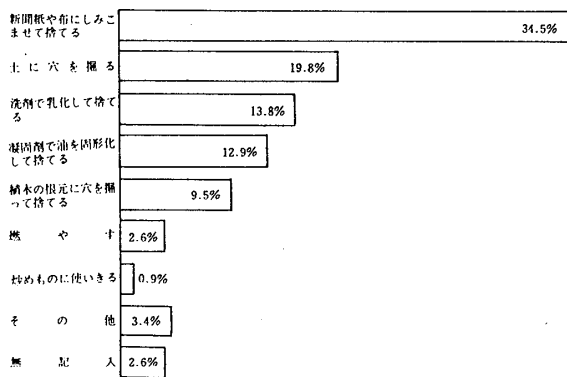


表2 毎回捨てる理由

理由	人数
少ししか油を使用しない	2
新しい油でないとまずい	1

考察

アンケートの結果は図1～15に示したとおりであるが、以下に気付いた点を述べる。

揚げ物にサラダ油³⁾を主として用いるのは、サラリとした感触が好まれること、次いでサラダと共用できるためと解釈される。もちろん、現在のサラダ油に耐熱性⁴⁾のあることを見逃すことはできない。また、サラダ油の価格は天ぷら油を上廻り、サラダ用よりも揚げ物あるいは炒め用とされる方がはるかに多いと思う。

なお、味の素が東京・大阪・名古屋・広島・福岡等大都市を対象にしたおなじアンケートの結果もほぼ同様で、揚げ物にサラダ油を用いるのは全国的である。(図1)

購入容器に一升瓶の多いことは、遮光一升瓶の形体が安定で貯蔵に便利であること、一斗缶とちがって直接供用できるためであろう。スーパー、その他の店頭に、遮光一升瓶入りのサラダ油が主として見られることは、逆にサラダ油の需用を喚起することもある。

当地方では過半の家庭で天ぷら鍋を用いているが、味の素による大都市の調査では中華鍋の使用が多い。後者の調査が6年ほど以前に行なわれていることを考えれば、普及の問題と思う。(図3)

過半数の家庭が、さし油をしながら2～4回繰り返し揚げ油を使用する、と推定されるが、5回以上において着色、泡立ち等⁴⁾にときに異常を生じることを、認めた結果ではなかろうか。前報¹⁾においても5回目に臭気を生じるものがあつた。

さし油は吸油および澱(おり)による減少を補なうことによって、適量のもとに揚物を行なうのが目的であろうが、操作の便とともに過熱による劣化を防ぐ効果が考えられる。

味の素による大都市についても、大部分の家庭が2～4回用いている。(図5, 6)

1回の使用で使い捨てる家庭は現在のところわずかであるが、新油のみで揚げ物を行なおうとする志向は今後ふえるのではなかろうか。(図5, 7)

揚げ油の使用限界を着色によってきめる家庭が多いが、えびなど脂溶性色素に富むものは着色も強く、油の劣化と必ずしも平行しない。⁵⁾

味の素による大都市の調査では、泡立ちによって使用限界をきめる家庭が着色による家庭とほぼ同率であるが、現在のサラダ油で、⁶⁾かに泡、を生じにくいことは前報で述べたとおりである。味の素の調査が6年ほど以前にあたるので、その間に油脂の質的変化が行なわれていることも考えられる。

使用後の揚げ油をこし器に入れたままで、保存する家庭が多いが、長期にわたれば遮光瓶に移すことが望ましい。(図9, 10)

油の保存場所、新油を使用するときの使用順序あるいは揚げ油適温の見分け方等は大都市も地方もあまり変わらないようである。(図11, 12, 13)

要 約

家庭における揚げ油使用状況を知るため、本校家政学科1年生の家庭についてアンケートを行った。結果は図1～15に示すとおりである。

御鞭撻を賜わった堀敬文学長ならびに資料の御送付を願った味の素社に深謝します。

文 献

- 1) 伊藤いへ子, 福永峰子, 金津良一: 本誌, (1985)
- 2) 味の素 K.K 広報室, 技術資料No.12
- 3) 五明紀春: 栄養と料理, 47(7)p 41 (1981)
- 4) 編集部: 栄養と料理, 47(7)p 25 (1981)
- 5) 山崎清子, 島田キミエ: 調理と理論, p 148~149, 同文書院 (1983)