



報道関係各位

平成 28 年 3 月 15 日

「芳醇ゴード」は、うまみがスゴイんです！

「うまみは子供の味覚を育てるために必要だと思う」が 7 割

～ 味覚と食育に関する意識調査 ～

雪印メグミルク株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：西尾 啓治）は、「味覚と食育に関する意識調査」を行いました。

和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界中から注目されていますが、当社では従来より和食特有の概念である「うまみ」に着目し、様々な調査研究や商品開発を行なっています。

一方、子供の頃の食経験は、成人してからの嗜好に影響を与えていると言われています。また、うまみを含む食品の一つであるかつおだしの初期経験が、成長後のかつおだしを好む傾向へつながったというマウス実験の結果も報告されています※。

そこで当社では、うまみを中心とした子供の味覚、および食育に対する母親の意識について、調査しました。

※川崎寛也, 山田章津子, 伏木亨: 「鰹だし」風味の食餌の初期経験が後の嗜好性に及ぼす影響, 日本調理科学会誌, Vol. 36, No.2, 116-122 (2003)

子供の食生活、なかなか理想どおりにいきません

- 母親が子供の食生活において心がけていることは、「規則正しい食事(69.8%)」「手作り(61.5%)」「栄養バランス(56.9%)」が上位であった。一方で、「味覚を育てる(19.4%)」ことを心がけていると答えた母親の割合は最も低かった。
- 子供の食生活に関して、良くないとわかっていても直せないことを尋ねたところ、「野菜が少ない(22.8%)」「食事を急かす(19.9%)」「ながら食べを容認(19.6%)」が上位であった。食事の内容以外にも、食事の仕方についても気にしている様子が見て取れる。

うまみ イコール「和」？

- うまみのイメージは「おいしい(71.3%)」が圧倒的。次いで、「和食(34.0%)」「奥行きがある(27.0%)」「やさしい(25.8%)」「繊細な風味(22.4%)」といった「和」イメージの言葉が並ぶ。一方で、「味覚形成に良い(20.9%)」とのイメージを持つ母親も、一定数存在している。
- うまみと聞いて思いつくものを尋ねると、和食のだしに関連する回答が多く(約 2～5 割)、野菜、肉といった食材そのものを回答する母親は 1 割に満たなかった。うまみ成分を多く含む食材である「チーズ」に関しては 5.2%と、非常に少数であった。

うまみは必要、でも取り入れることは意識の外

- うまみは子供の味覚を育てるために必要、と考える母親は多い(73.1%)。
- 子供の味覚を育てるために実際に意識していることは、「野菜を多く摂らせる(34.9%)」が断トツのトップ。以下、「多くの食材を摂らせる(19.5%)」「一緒に買い物に行く(19.5%)」「スナック菓子を控える(16.6%)」などが同程度で続き、できているのかどうか分かりやすい内容に回答が集まった。対して、「うまみの強い食品を取り入れる」の回答者は 4.2%と低く、うまみが必要と感じてはいるが、実際の食生活では意識の外に置かれている傾向がわかった。

(参考資料)

《調査概要》

方法：インターネット調査

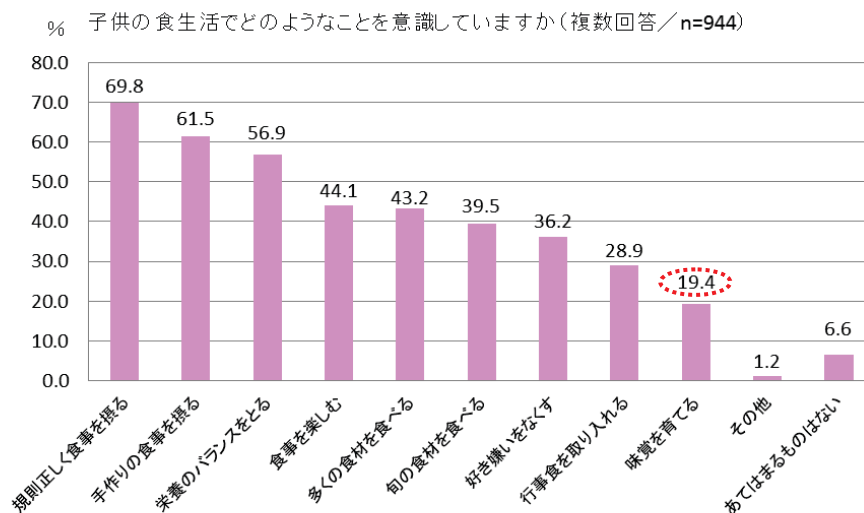
エリア：全国

対象：保育園児・幼稚園児・小学生の子供を持つ 20～30 代女性、944 名

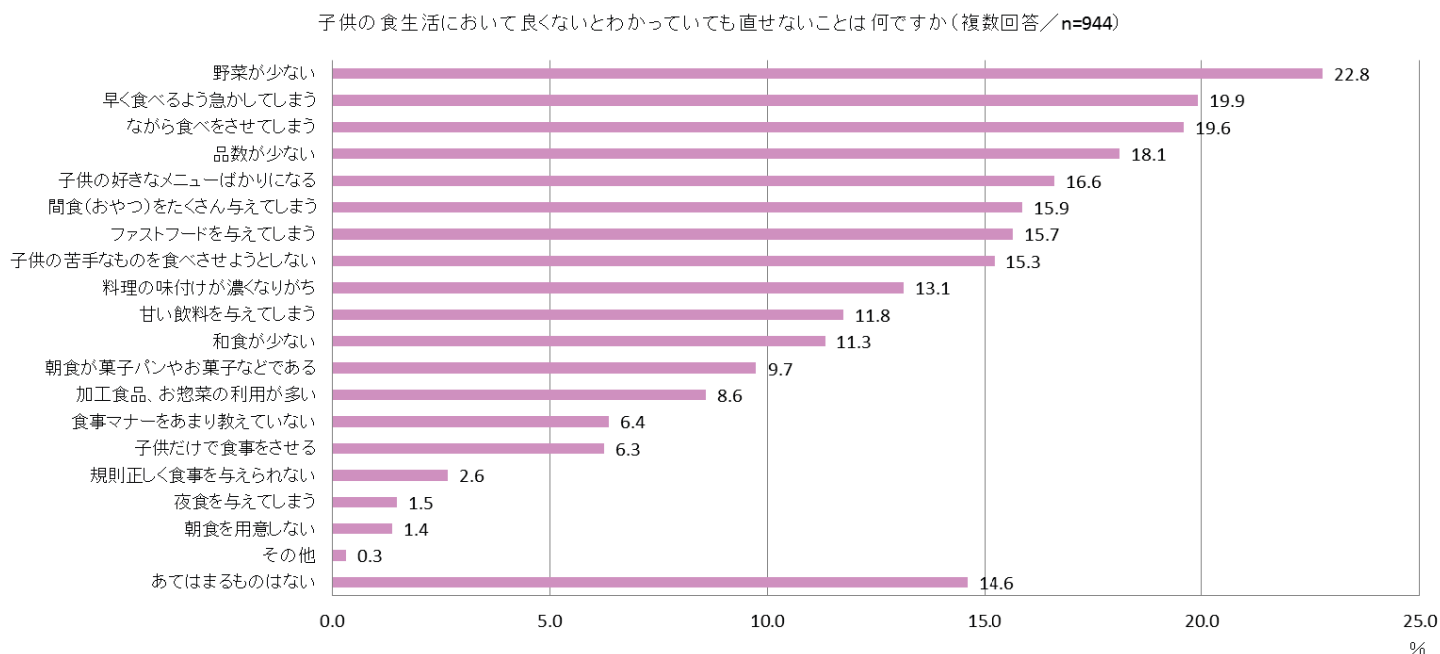
実施期間：平成 28 年 2 月 9～16 日

《結果データ》

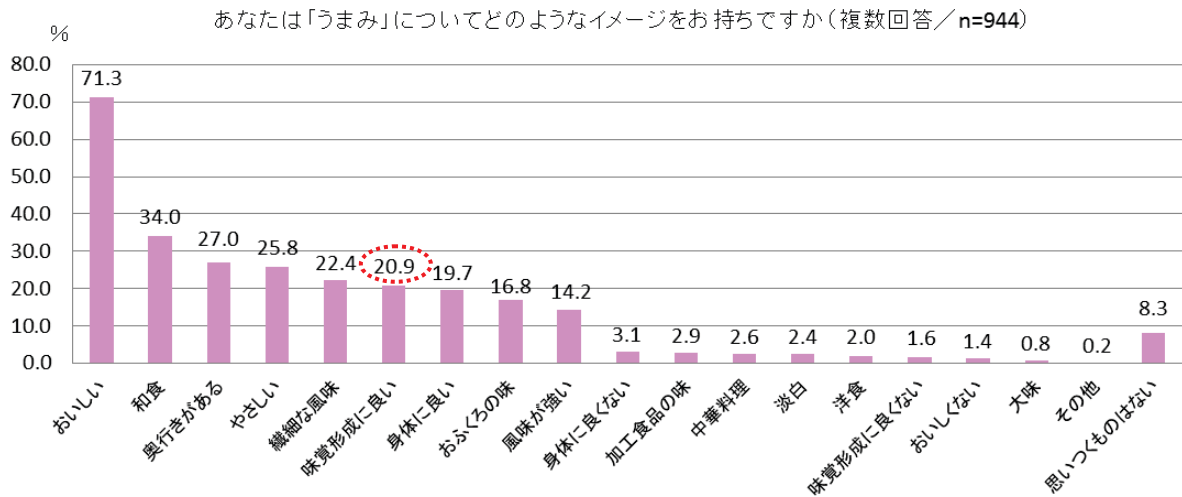
1. 母親が子供の食生活において心がけていることは、「規則正しい食事（69.8%）」「手作り（61.5%）」「栄養バランス（56.9%）」が上位であった。一方で、「味覚を育てる（19.4%）」ことを心がけていると答えた母親の割合は最も低かった。



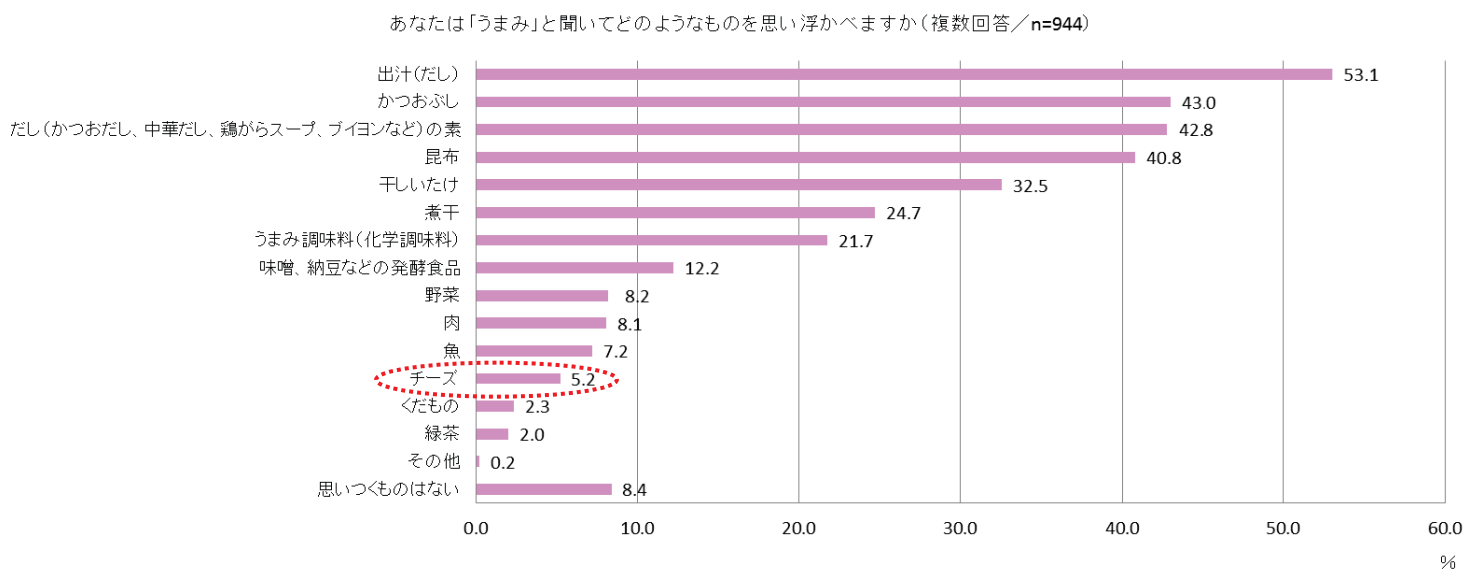
2. 子供の食生活に関して、良くないとわかっていても直せないことを尋ねたところ、「野菜が少ない(22.8%)」「食事を急かす(19.9%)」「ながら食べを容認(19.6%)」が上位であった。食事の内容以外にも、食事の仕方についても気にしている様子が見て取れる。



3. うまみのイメージは「おいしい (71.3%)」が圧倒的。次いで、「和食 (34.0%)」「奥行きがある (27.0%)」「やさしい (25.8%)」「繊細な風味 (22.4%)」といった「和」イメージの言葉が並ぶ。一方で、「味覚形成に良い (20.9%)」とのイメージを持つ母親も、一定数存在している。

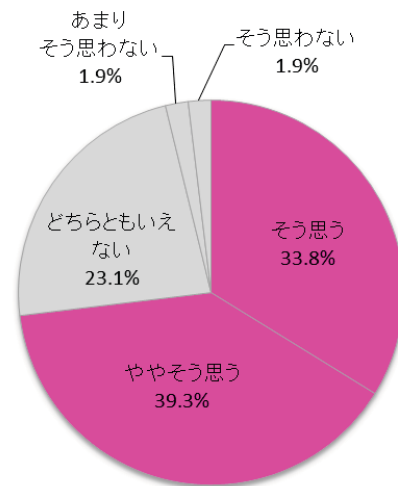


4. うまみと聞いて思いつものを尋ねると、和食のだしに関連する回答が多く (約 2～5 割)、野菜、肉といった食材そのものを回答する母親は 1 割に満たなかった。うまみ成分を多く含む食材である「チーズ」に関しては 5.2%と、非常に少数であった。



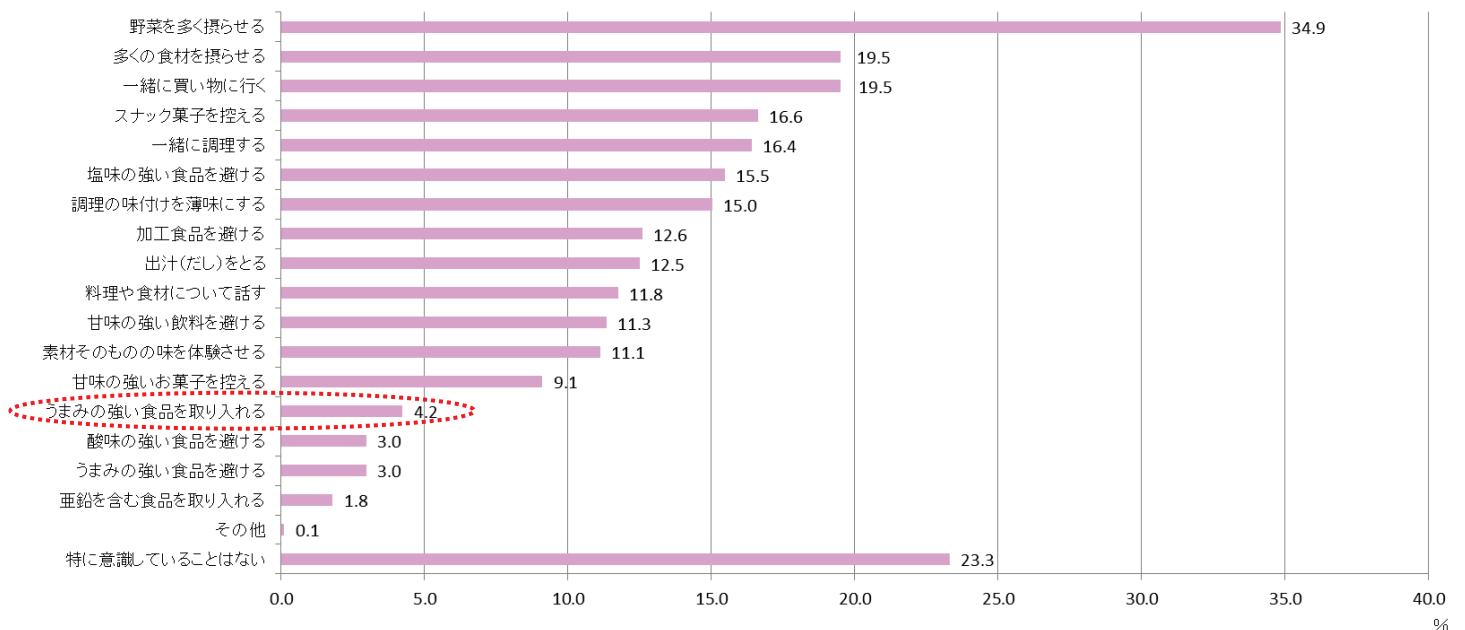
5. うまみは子供の味覚を育てるために必要である、と考える母親は多い (73.1%)。

子供の味覚を育てるために「うまみ」のある食品を食べさせる
必要があると思いますか(単一回答／n=944)



6. 子供の味覚を育てるために実際に意識していることは、「野菜を多く摂らせる (34.9%)」が断トツのトップ。以下、「多くの食材を摂らせる (19.5%)」「一緒に買い物に行く (19.5%)」「スナック菓子を控える (16.6%)」などが同程度で続き、できているのかどうか分かりやすい内容に回答が集まった。対して、「うまみの強い食品を取り入れる」の回答者は 4.2%と低く、うまみが必要と感じてはいるが、実際の食生活では意識の外に置かれている傾向がわかった。

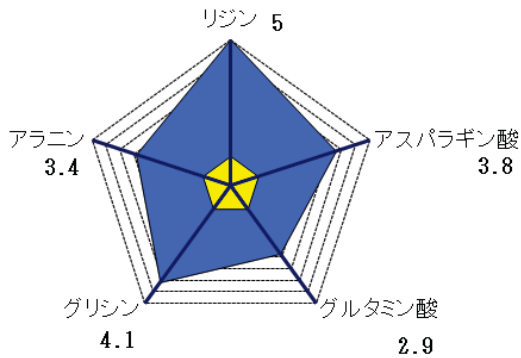
子供の味覚を育てるためにどのようなことを意識していますか(複数回答／n=944)



***「**芳醇ゴーダ**」は、日本人の味覚に合った **うまみがスゴイ！** チーズです

「芳醇ゴーダ」のうまみに関するデータ

「芳醇ゴーダ」のアミノ酸量(コクとうまみに関係する)
※当社通常国産ゴーダを1とする相対値



■ 芳醇ゴーダ(原料) ■ 当社通常国産ゴーダ(原料)

雪印メグミルクの乳酸菌研究

当社保有の約 3,000 種の乳酸菌の中から、タンパク質分解能力が高く、多量のアミノ酸を作り、チーズの熟成を促すヘルベチカス菌を見出しました。

うまみがスゴイ！ゴーダチーズ

ヘルベチカス菌で熟成した「**芳醇ゴーダ**」は、当社で通常使用する国産原料ゴーダの 2 倍以上の「コクとうまみ」がある、北海道産生乳でつくった当社独自の原料ゴーダチーズです。

「芳醇ゴーダ」配合の商品

うまみ ベビーチーズ
48g (4 個入り)



雪印北海道 100 芳醇ゴーダ
クラッシュ (50g)



こんがり焼ける とろけるスライス
126g (7 枚入り)



雪印北海道 100 粉チーズ芳醇 お徳用
150g



雪印北海道 100 粉チーズ芳醇
80g



6 P チーズ コクとうまみ
108g (6 個入り)

【お客様からのお問い合わせ先】

雪印メグミルク株式会社 お客様センター 0120-301-369（年中無休 9:00～19:00）

【引用・転載時のお願い】

本リリースの引用・転載時は、出典として以下のように明記いただけますようお願いいたします。

例：「雪印メグミルク株式会社の調査によると・・・」 「雪印メグミルク株式会社調べ」

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先
雪印メグミルク株式会社 広報部 広報グループ TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150